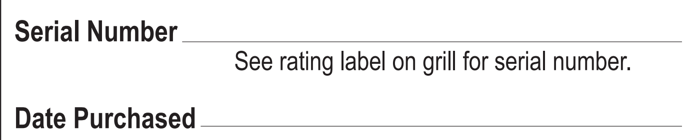
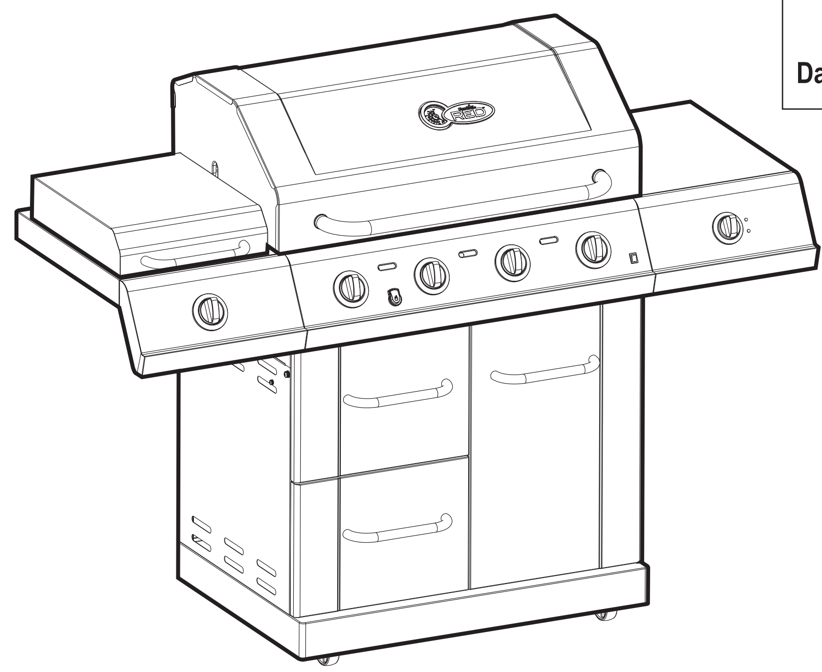


PRODUCT GUIDE
MODEL 463250910

IMPORTANT: Fill out the product record information below.


Serial Number ______________________
See rating label on grill for serial number.
Date Purchased ______________________



For support and to register your grill, please visit us at **www.charbroil.com**

If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-888-430-7870**.



Estimated assembly time: 30 minutes

Printed in China

11/11/09 • G521-001-010801

TABLE OF CONTENTS

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

 **WARNING** 

WARNING: Indicates an potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 **CAUTION** 

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

 **DANGER** 

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

DANGER 

If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

 **WARNING** 

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

 **CAUTION** 

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

⚠ CAUTION:

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.



WARNING:

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.



CAUTION:

Some parts may contain sharp edges – especially as noted in the manual! Wear protective gloves if necessary.

 **WARNING** 

CALIFORNIA PROPOSITION 65
1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.
Wash your hands after handling this product.

Installation Safety Precautions

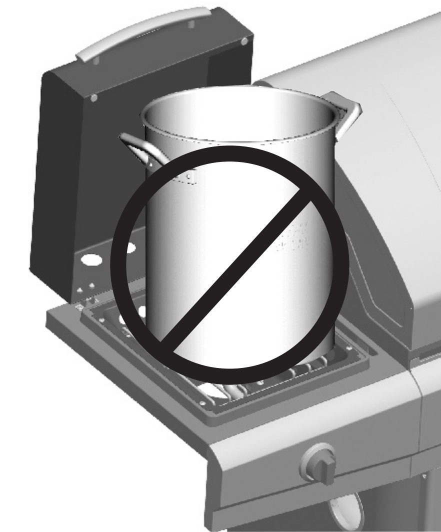
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.*
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

 **WARNING** 

Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any "assumed" defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.

 **CAUTION** 

Using pots larger than 6 quarts in capacity could exceed weight limit of the side burner shelf or side shelf, resulting in failure of grill cart components.



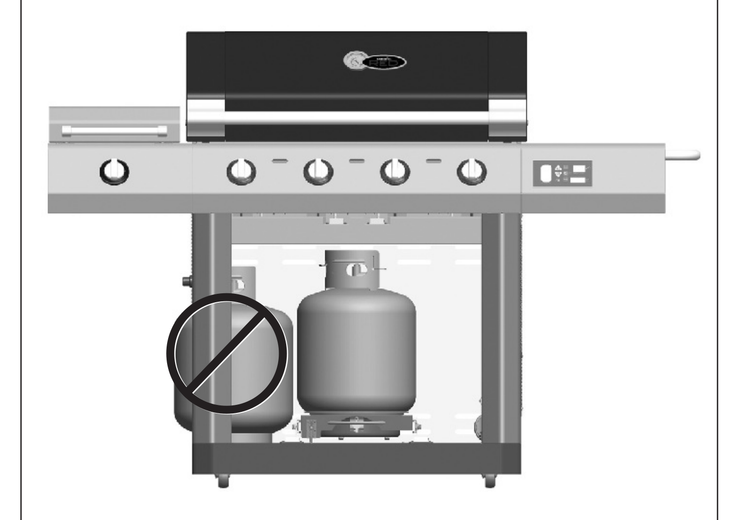
USE AND CARE



DANGER



- **NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.**



- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.**
- **If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.**

LP Cylinder Removal, Transport and Storage

•Turn OFF all control knobs and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Loosen cylinder screw beneath bottom shelf, then lift LP cylinder up and out of cart. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve. **Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.**

•A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.

LP Cylinder Valve

Safety Cap

Retainer Strap

•Do not store an LP cylinder in an area where children play.

LP Cylinder

•The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:

•Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.

•LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.

•LP cylinder valve must have:

- •Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
- •Safety relief valve.
- •UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**

OPD Hand Wheel

•LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

•LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.

•LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling

•Use only licensed and experienced dealers.

•LP dealer **must purge new cylinder** before filling.

•Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.

•A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.

•Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.

•To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under “Gas Companies” for nearest certified LP dealers.

LP Cylinder Exchange

•Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP cylinder through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your cylinder only for an OPD safety feature-equipped cylinder as described in the "LP Cylinder" section of this manual.**

•Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.

•**Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.**

•Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Cylinder Leak Test

For your safety

•Leak test must be repeated each time LP cylinder is exchanged or refilled.

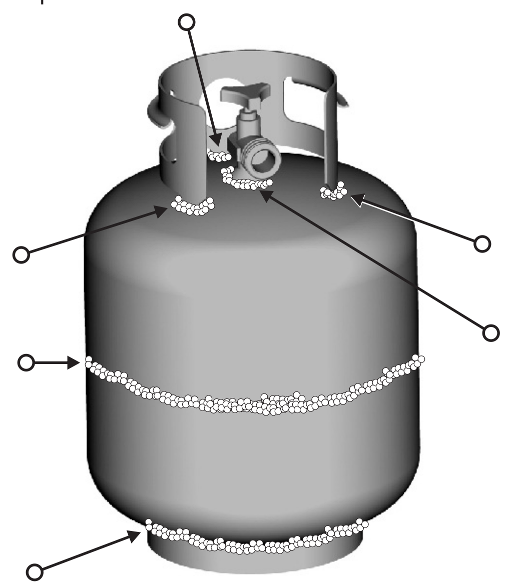
•Do not smoke during leak test.

•Do not use an open flame to check for gas leaks.

•Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.

•Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below.

▲ **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas train components can result.



 **WARNING** 

If "growing" bubbles appear do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

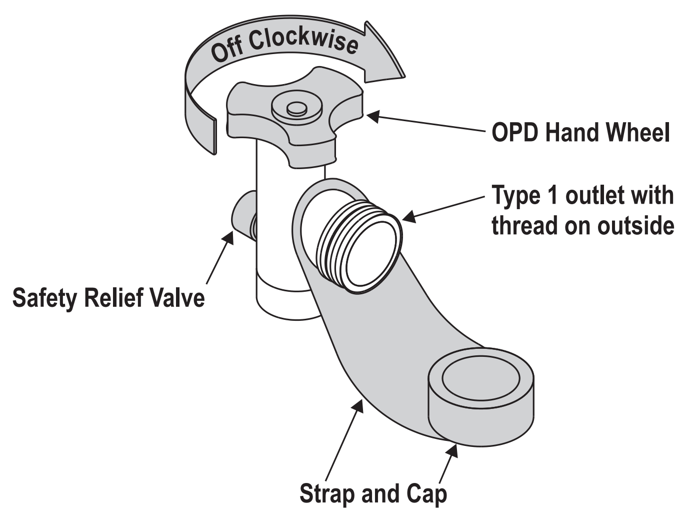
Connecting Regulator to the LP Cylinder

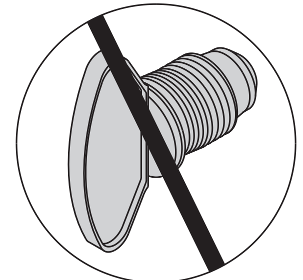
1.LP cylinder must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)

2.Turn all control knobs to the OFF position.

3.Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a **full stop**.

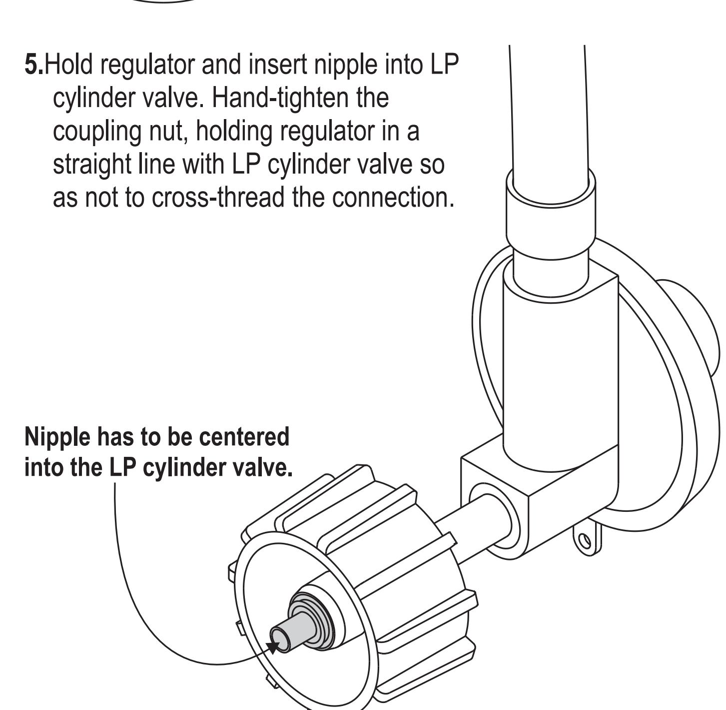
4.Remove the protective cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve.

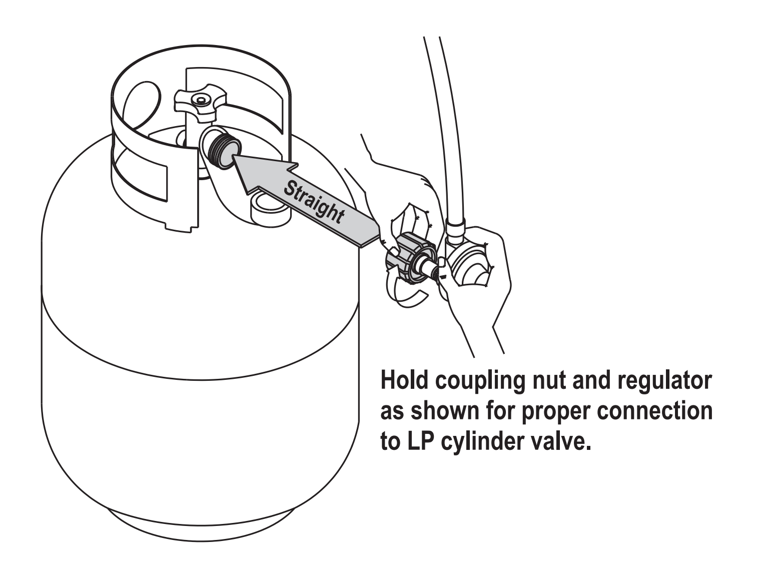




Do not use a POL transport plug (plastic part with external threads)! It will defeat the safety feature of the valve.

5.Hold regulator and insert nipple into LP cylinder valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP cylinder valve so as not to cross-thread the connection.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP cylinder valve.

6.Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP cylinder valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**

 **DANGER** 

- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

 **WARNING** 

- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, *immediately* close LPcylinder valve and call LP gas supplier or your fire department!

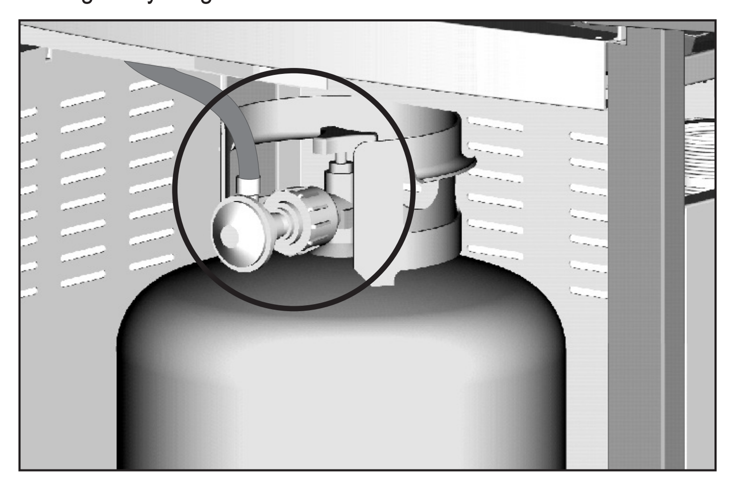
Leak Testing Valves, Hose and Regulator

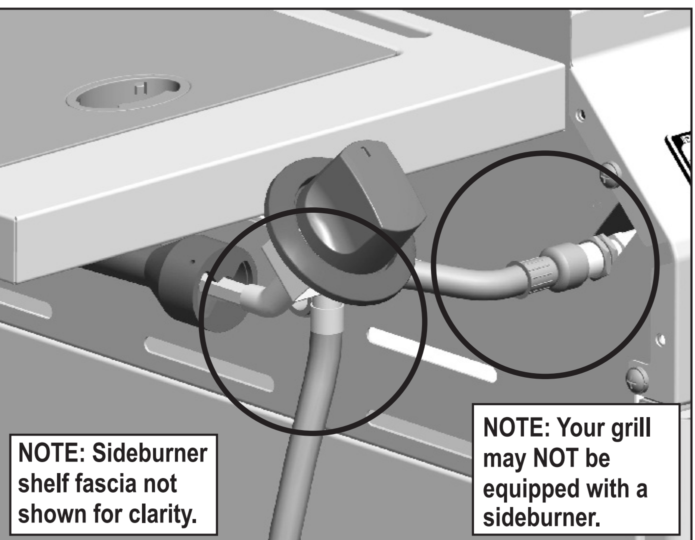
1.Turn all grill control knobs to OFF.

2.Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.

3.Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding**.

4.Brush soapy solution onto areas circled below, or other similar fittings on your grill.





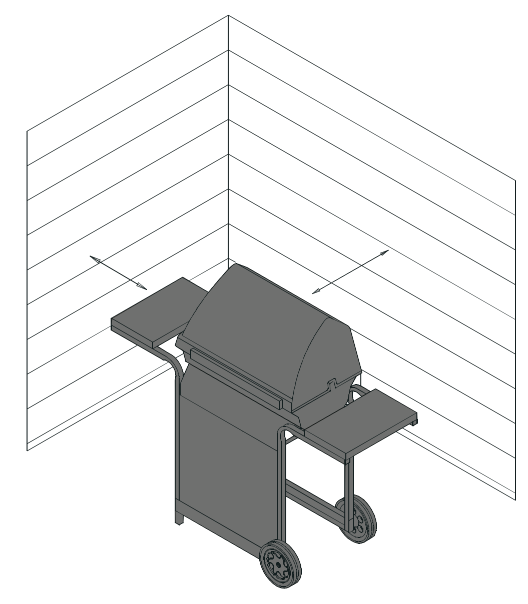
5.If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts.

6.Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

 WARNING 

For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. (*Unless briquets are supplied with your grill.)*
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



- **Apartment Dwellers:**
  Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.
- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

Safety Tips

▲ Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
▲ Never move grill while in operation or still hot.
▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
▲ Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
▲ The grease tray **must** be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
▲ Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
▲ Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
▲ Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
▲ If you have a grill problem see the *"Troubleshooting Section"*.
▲ If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

 CAUTION 

- **Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.**
- **Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

Main Burner Ignitor Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Turn ⊘ OFF all Gas Burner Control Valves.
2. Turn ON gas source or tank.
3. Open lid during Lighting.
4. Push in and turn AUTO-CLEAN valve to COOK position.
5. To ignite any main burner, turn the main burner control knob to the ⚡ position.
6. Push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
7. Once burner has ignited, turn knob to desired setting.
8. If Ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control to ⊘ OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
9. Repeat steps 4 through 7 for the remaining main burners.

Lighting instructions continued on next page.

 **WARNING** 

Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.

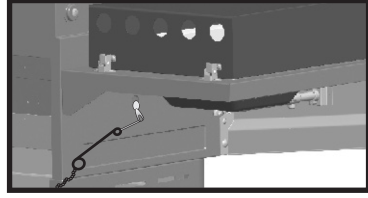
 **CAUTION** 

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidently ignite with risk of injury.

Match-Lighting

▲ **Do not lean over grill while lighting.**

1. Turn **OFF** all gas burner control valves.
2. Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. Open lid during lighting**.**
4. Push in and turn the AUTO-CLEAN™ valve to the **COOK** position.
5. Place match into match holder (hanging from side of cart). Light match, place into lighting hole on right or left side of firebox.
6 . Push in and turn far right or far left knob to position. Be sure burner lights and stays lit.
7. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
8. Light other burners by pushing knob in and turning to position. If your grill has two cooking zones, repeat steps 4 through 6 for the remaining section of the grill.



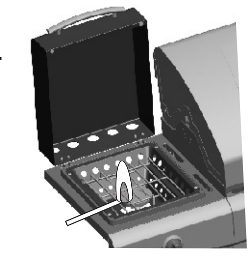
Side Burner Lighting Instructions:

▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Turn **OFF** all gas burner control valves.
2. Turn **ON** gas source or tank.
3. Open lid during lighting.
4. Push in and turn AUTO-CLEAN™ valve to **COOK** position.
5. To ignite SIDEBURNER, turn sideburner knob to the position.
6. Push and hold the ELECTRONIC IGNITOR button untill the sideburner lights.
7. Once burner has ignited, turn knob to desired setting.
8. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control to **OFF**, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

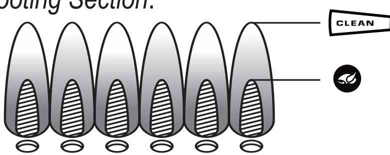
Sideburner Match Lighting

1. Turn **OFF** all burner control valves.
2. Open sideburner lid. Turn on gas at LP cylinder.
3. Place lit match near burner.
4. Turn sideburner knob to .
   Be sure burner lights and stays lit.



Burner Flame Check

•Remove cooking grates and troughs. Light burners, rotate knobs from CLEAN to . You should see a smaller flame in position than seen on CLEAN. Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the *Troubleshooting Section*.



Turning the Grill OFF with AUTO-CLEAN™

With the Autoclean feature you have two choices for turning off your grill; **Manual** and **AUTO-CLEAN™**

Manual Method

- Turn all knobs, including the AUTO-CLEAN™ valve, to the **OFF** position.
- Turn **OFF** the LP cylinder by turning the handwheel clockwise to a full stop.

NOTE: Always follow the lighting instructions found in the instruction manual and also located on the inside of the cabinet door prior to using the Auto-Clean feature. Grill must be ignited prior to using the Auto-Clean feature.

AUTO-CLEAN™ Method

- After cooking is complete, set all main burner grill knobs to the CLEAN setting and close the grill lid. (AUTO-CLEAN™ shutdown should not be used on the sideburner.)
- Push in and turn the AUTO-CLEAN™ knob to the **CLEAN** position.
- Once at the **CLEAN** position, release the knob and the green light should begin blinking.
- The valve will now stay on for 15 minutes before turning off the gas to the burners.
- After the clean cycle is complete, turn all knobs including the AUTO-CLEAN™ valve to the **OFF** position.
- Turn **OFF** the LP cylinder by turning the handwheel clockwise to a full stop.

For safety in storing a grill, the LP cylinder should always be turned **OFF.**

If red light comes on while green light is flashing, the batteries will need to be replaced very soon.

When changing the batteries, please replace both batteries at the same time. Always replace with new batteries of the same type.

Ignitor Check

• **Turn gas off at LP cylinder.** Press and hold electronic ignitor button. "Click" should be heard and spark seen each time between each collector box or burner and electrode. See *"Troubleshooting"* if no click or spark.

Valve Check

• **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves**. Knobs lock in **OFF** position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to **LOW** position then turn back to **OFF** position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

• Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer.

General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory **(and should never be painted)**. Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. ▲ Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

Storing Your Grill

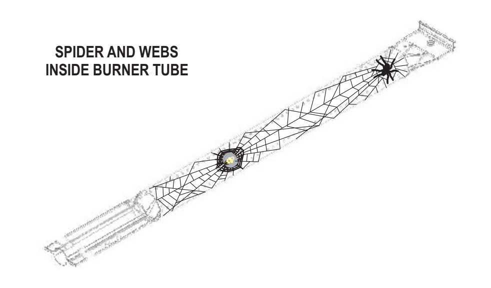
- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "*Cleaning the Burner Assembly*" instructions before starting grill.



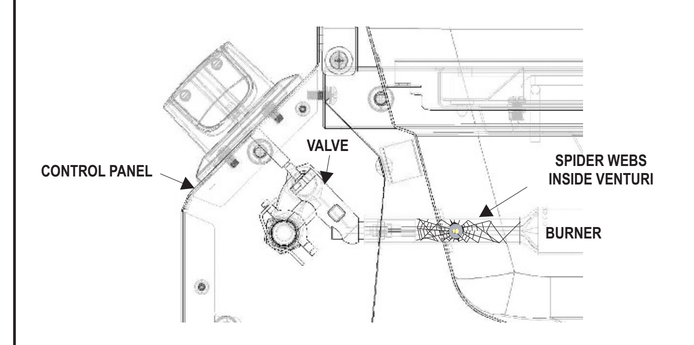
CAUTION



SPIDER ALERT!



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the venturi's.



In some areas of the country, spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the venturi behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. **Turn gas OFF at control knobs and LP cylinder.**
2. Remove cooking grates and flame tamers.
3. Remove screws and carryover tubes from rear of burners.
4. Remove screw and washers to disengage burner from bracket on firebox.
5. Remove screws to detach electrode from burner. Electrode should remain in firebox.
6. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

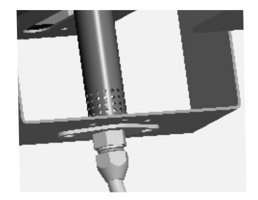
(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

(C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

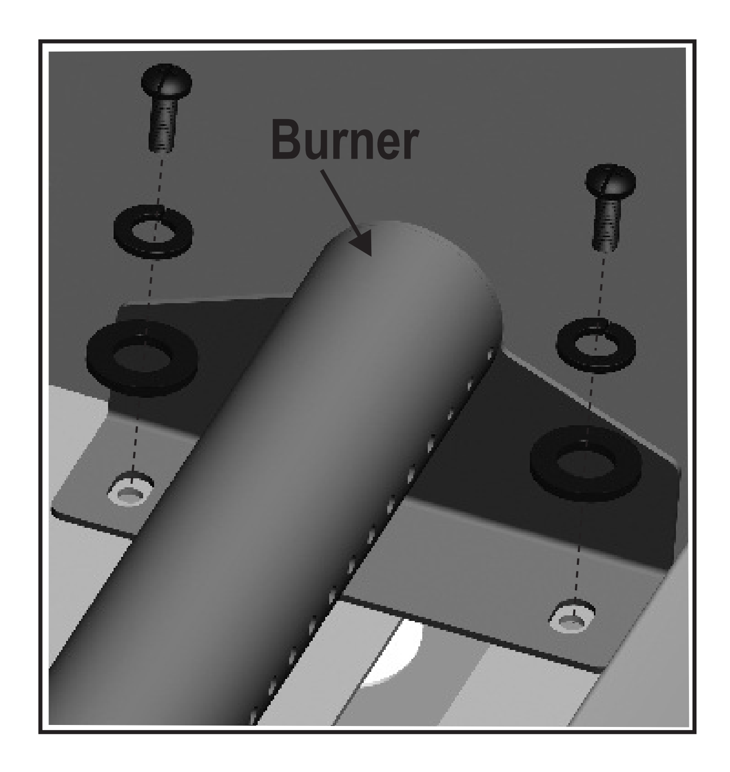
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
9. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

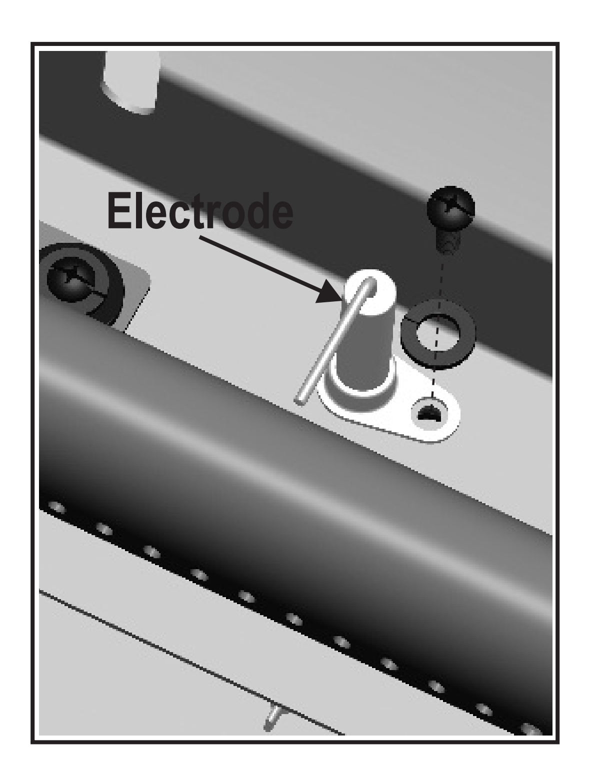
VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations at right.

Correct burner-to-valve engagement



10. Attach electrode to burner.
11. Carefully replace burners.
12. Attach burners to brackets on firebox.
13. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace flame tamers and cooking grates.

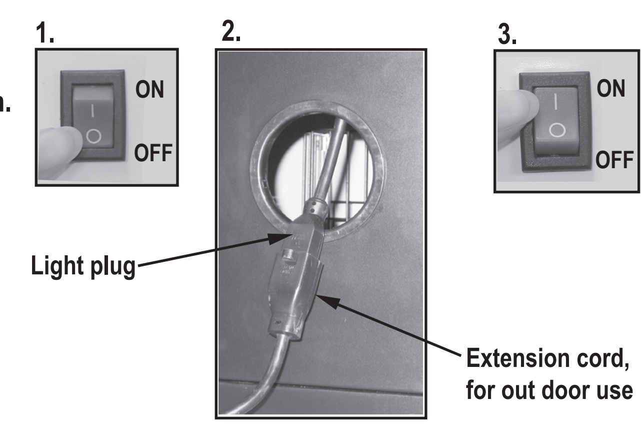




Grill Halogen Light

LIGHT OPERATION INSTRUCTIONS

1. Make sure light switch on the control panel is in the “OFF” position.
2. Connect light plug to an extension cord, then put the extension cord plug into the outlet on the wall.
3. Turn the light switch to “ON”.

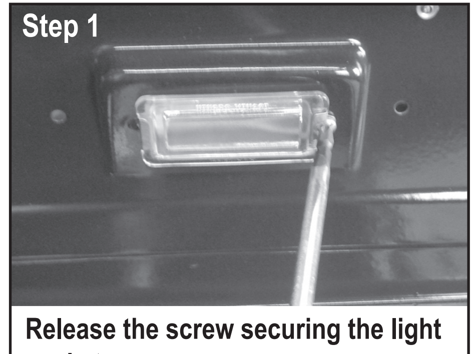




- Keep any electrical supply cord away from any heated surface.
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together.

Bulb Replacement

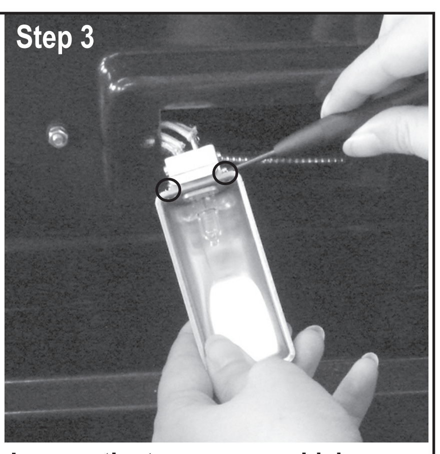
▲ Make sure light switch on the control panel is in the “OFF” position and adapter plug is disconnected from outlet.



Release the screw securing the light socket.



Take out the socket and remove the lens.



Loosen the two screws which are locking the bulb.



Pull out the bulb and replace with a new bulb.

Step 5

Reverse instructions from step 3 through step 1 to re-install socket.

Bulb Specification

Bulb Type: Halogen
Wattage: 10 W per bulb
Voltage: 12 V



CAUTION



Take care not to touch the bulb with your bare fingers. Touching bulb with your skin can leave a film on the bulb that causes it to burn out quickly.

Continued on next page

Cleaning the Lens

1. Prior to cleaning, make sure the light switch is in the "**OFF**" position and the light plug is disconnected from the power supply.
2. Do not clean the glass lens when warm. Allow to cool before cleaning. Sudden change in temperature may cause cracking of the glass lens.
3. Use a damp towel to clean the surface of the glass lens.
4. Allow the lens to dry before reconnecting the light plug to the power supply and turning the light switch to the "**ON**" position.



- **Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Interrupter devices on all outdoor circuits.**
- **If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Interrupter protector exists.**
- **Do not use this appliance if the circuit does not have GFI protection.**
- **Do not plug this appliance into an indoor circuit.**



1. **To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.**
2. **Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.**
3. **Do not operate grill with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.**
4. **Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.**
5. **Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.**
6. **When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet.**
7. **Use only a Ground Fault Interrupter(GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.**
8. **Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.**
9. **Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.**

LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the **original consumer-purchaser** only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
Stainless Burner	Limited Lifetime	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Firebox and Lid	2 years from date of purchase*	
All Other Parts	1 year from date of purchase*	

*Note: A dated sales reciept WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set foth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

PARTS LIST

Key	Qty	Description
A	1	TOP LID
B	1	TOP LID, INNER LINER
C	1	LOGO PLATE, W/ TEMP GAUGE
D	2	HANDLE END, TOP LID
E	1	HANDLE, TOP LID
F	2	RUBBER BUMPER, RECTANGLE, F/ TOP LID
G	1	HARDWARE F/ TOP LID ASSEMBLY
H	1	FIREBOX
I	1	PANEL, LEFT, F/ FIREBOX
J	1	PANEL, RIGHT, F/ FIREBOX
K	1	HEAT SHIELD, FIREBOX
L	1	UPPER PANEL, REAR, FIREBOX
M	4	MAIN BURNER
N	1	ELECTRODE SET, F/ LEFT, MAIN BURNER
O	2	ELECTRODE SET, F/ MIDDLE & RIGHT, MAIN BURNER
P	1	ELECTRODE, F/ FAR RIGHT, F/ MAIN BURNER
Q & QQ	1	HOSE VALVE REGULATOR
R	1	MAIN CONTROL PANEL
S	4	BEZEL F/ CONTROL KNOB
T	1	LOWER PANEL, REAR, FIREBOX
U	5	CONTROL KNOB
V	2	MATCH HOLDER AND CHAIN ASSY
W	1	LOWER PANEL, LEFT, CART
X	1	LOWER PANEL, RIGHT, CART
Y	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
Z	1	HEAT SHIELD, F/ ELECTRONIC MODULE
AA	1	IGNITOR WIRE, F/ SIDEBURNER
BB	1	LOWER PANEL, REAR, CART
CC	2	GROMMET
DD	1	HEAT SHIELD, F/ TANK
EE	1	IGNITER SWITCH MODULE
FF	3	HOSE CLIP
GG	1	BOTTOM SHELF
HH	2	CASTER, LOCKING
II	2	CASTER, FIXED
JJ	1	12 VOLT ADAPTER
KK	1	UPPER DOOR BRACE
LL	1	SWITCH, F/ LIGHT
MM	1	LIGHT ASSEMBLY
NN	2	COVER, F/ LIGHT

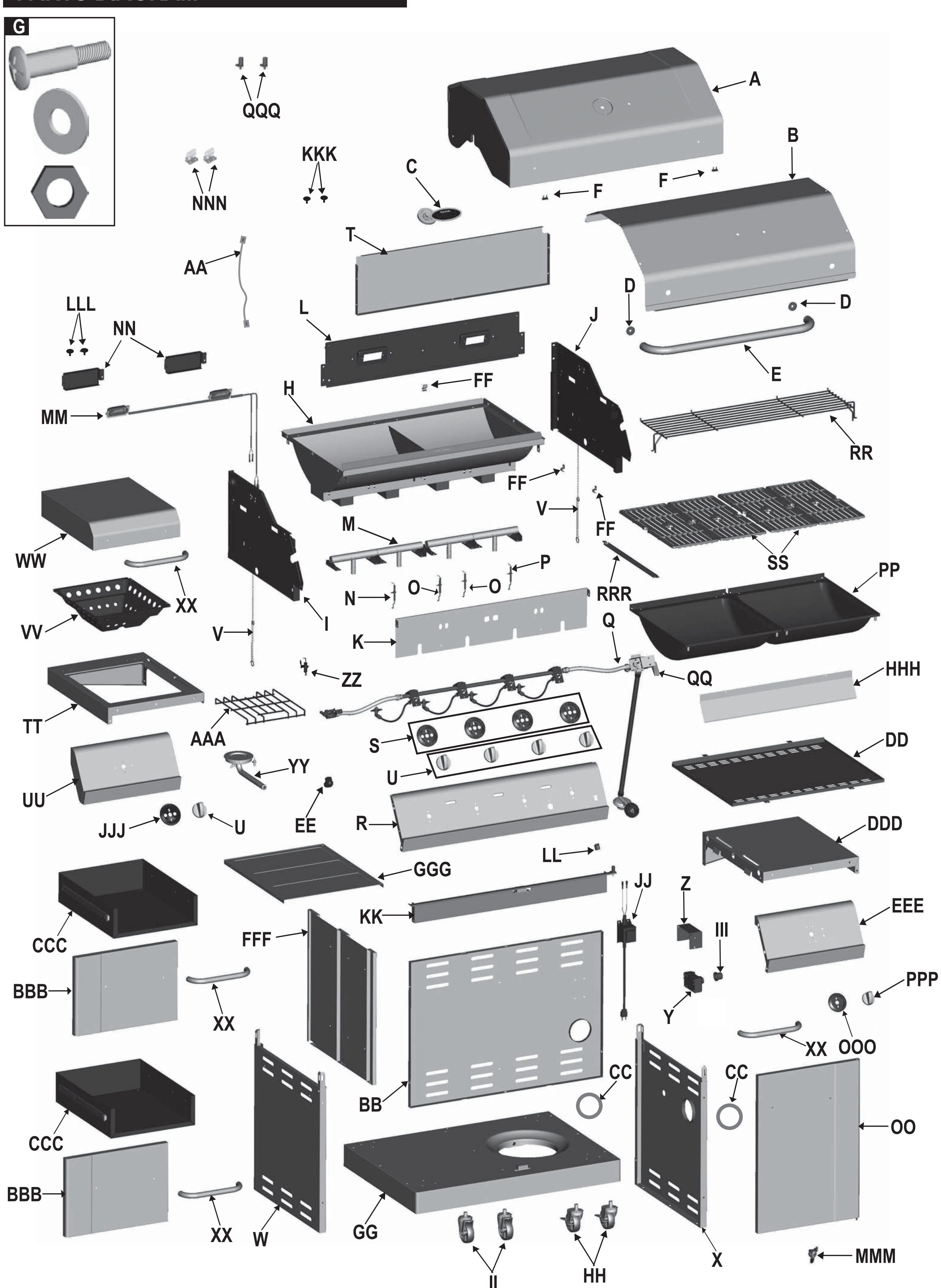
Key	Qty	Description
OO	1	DOOR, RIGHT, NO HANDLE
PP	2	TROUGH
RR	1	WARMING RACK
SS	4	COOKING GRATE
TT	1	SIDEBURNER SHELF
UU	1	CONTROL PANEL, LEFT SIDE SHELF
VV	1	DRIP PAN INSERT
WW	1	LID, F/ SIDEBURNER
XX	4	HANDLE, F/ SB / DOORS
YY	1	SIDEBURNER
ZZ	1	ELECTRODE, F/ SIDEBURNER
AAA	1	GRATE, F/ SIDEBURNER
BBB	2	DRAWER FRONT
CCC	2	DRAWER FRAME
DDD	1	RIGHT SIDE SHELF
EEE	1	CONTROL PANEL, RIGHT SIDE SHELF
FFF	1	RIGHT PANEL F/ DRAWER
GGG	1	UPPER PANEL F/ DRAWER
HHH	1	HEAT SHIELD, LOWER, FIREBOX
III	1	CAP, F/ ELECTRONIC IGNITION MODULE
JJJ	1	BEZEL F/ SIDEBURNER CONTROL KNOB
KKK	2	RUBBER BUMPER, ROUND
LLL	2	SB LID BUMPER
MMM	1	TANK SCREW
NNN	2	HINGES, F/ SB LID
OOO	1	BEZEL, F/ AUTO CLEAN KNOB
PPP	1	CONTROL KNOB F/ AUTO CLEAN
QQQ	2	PIN, F/ DOOR
RRR	1	TROUGH MIDDLE BRACKET

NOT Pictured

...	1	CASTER WRENCH
...	2	DOOR MAGNET
...	1	HARDWARE PACK
...	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH
...	1	ASSEMBLY MANUAL, SPANISH

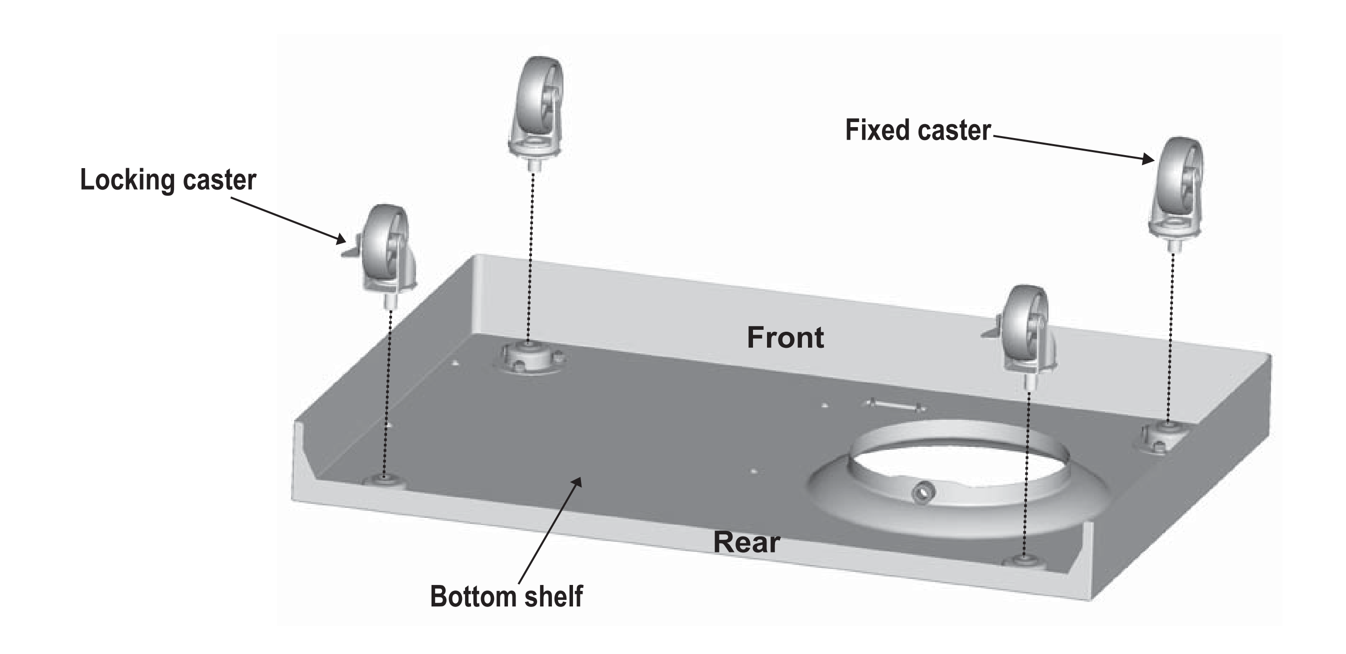
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM



ASSEMBLY

1 Attach the two **locking** casters at the **rear** of the bottom shelf and the two **fixed** casters at the **front.** Use the provided caster wrench to fully tighten casters.



2 Attach side panels to bottom shelf using three **1/4-20x1/2"** screws, **7mm** lock washers, and **7mm** flat washers per panel.
IMPORTANT: Panel with large hole must Be on Right side of bottom shelf.

1/4-20x1/2" screw

7mm lock washer

7mm flat washer

Left side panel

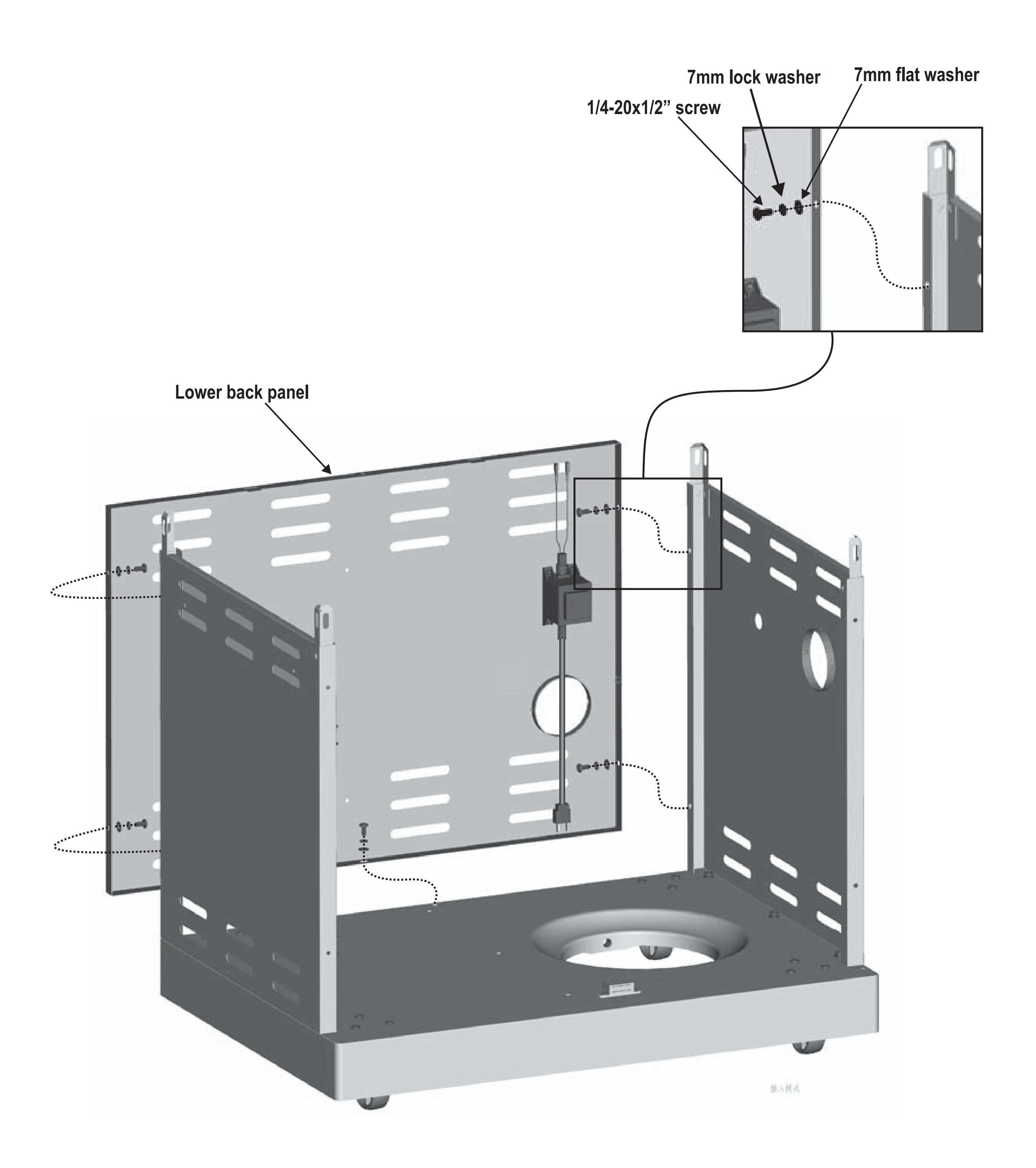
Make sure side panels are pushed as far to the rear of bottom shelf as possible before fully tightening screws.

Right side panel (with large hole)

Front

Magnet

3 Place lower back panel between side panels at rear of bottom shelf. Make sure the adapter is positioned as shown. Secure lower back panel to side panels using two **1/4-20x1/2"** screws, **7mm** lock washers, and **7mm** flat washers on each side. Secure lower back panel to bottom shelf using one **1/4-20x1/2"** screw, **7mm** lock washer, and **7mm** flat washer.





Attach drawer right panel to bottom shelf using three **#10-24x3/8”** screws, **5mm** lock washers and **5mm** flat washers.

Drawer right panel

Bottom shelf

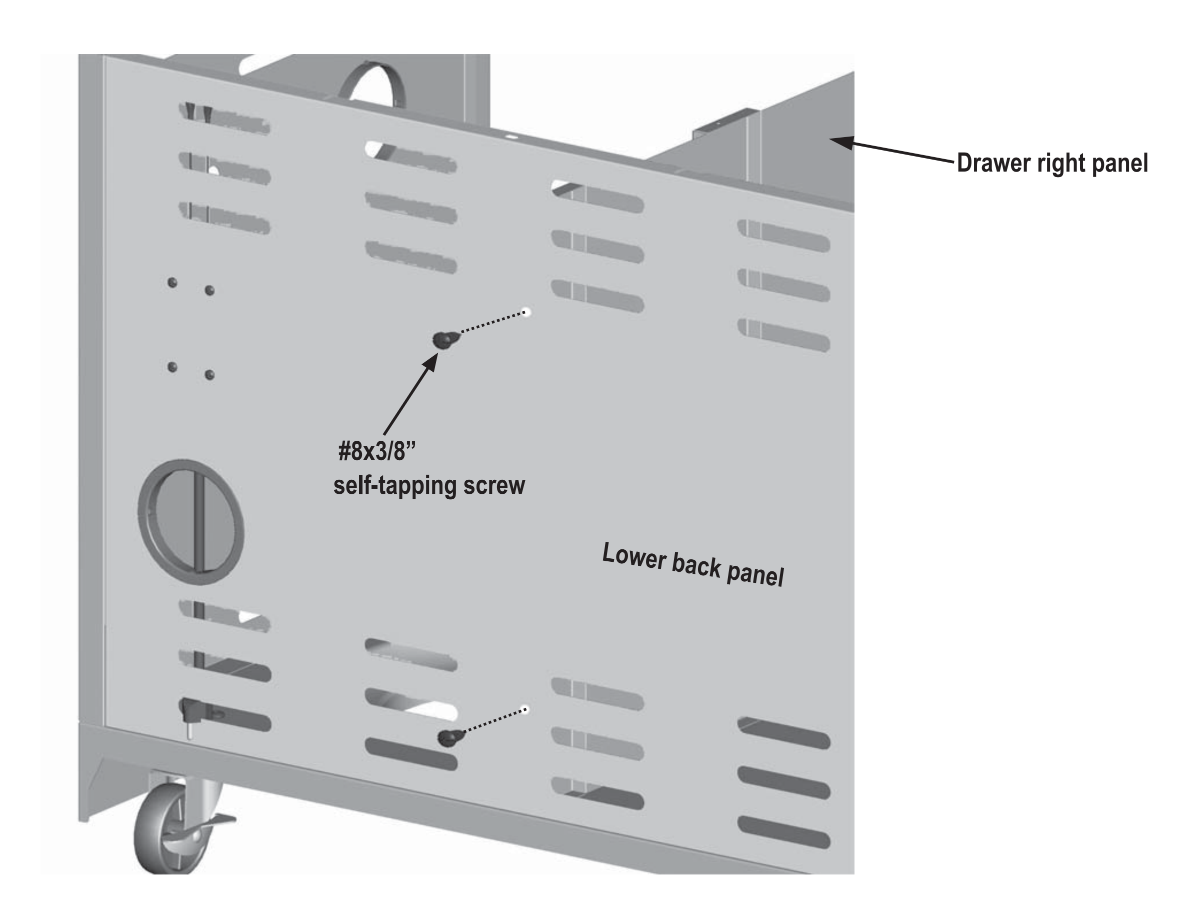
#10-24x3/8” screw

5mm lock washer

5mm flat washer

5

On back of grill, attach drawer right panel to lower back panel using two **#8x3/8”** self-tapping screws.



6 Attach drawer upper panel to drawer right panel using three **#8x3/8”** self-tapping screws. Attach drawer upper panel to cart left side panel using two **#8x3/8”** self-tapping screws.

Drawer upper panel

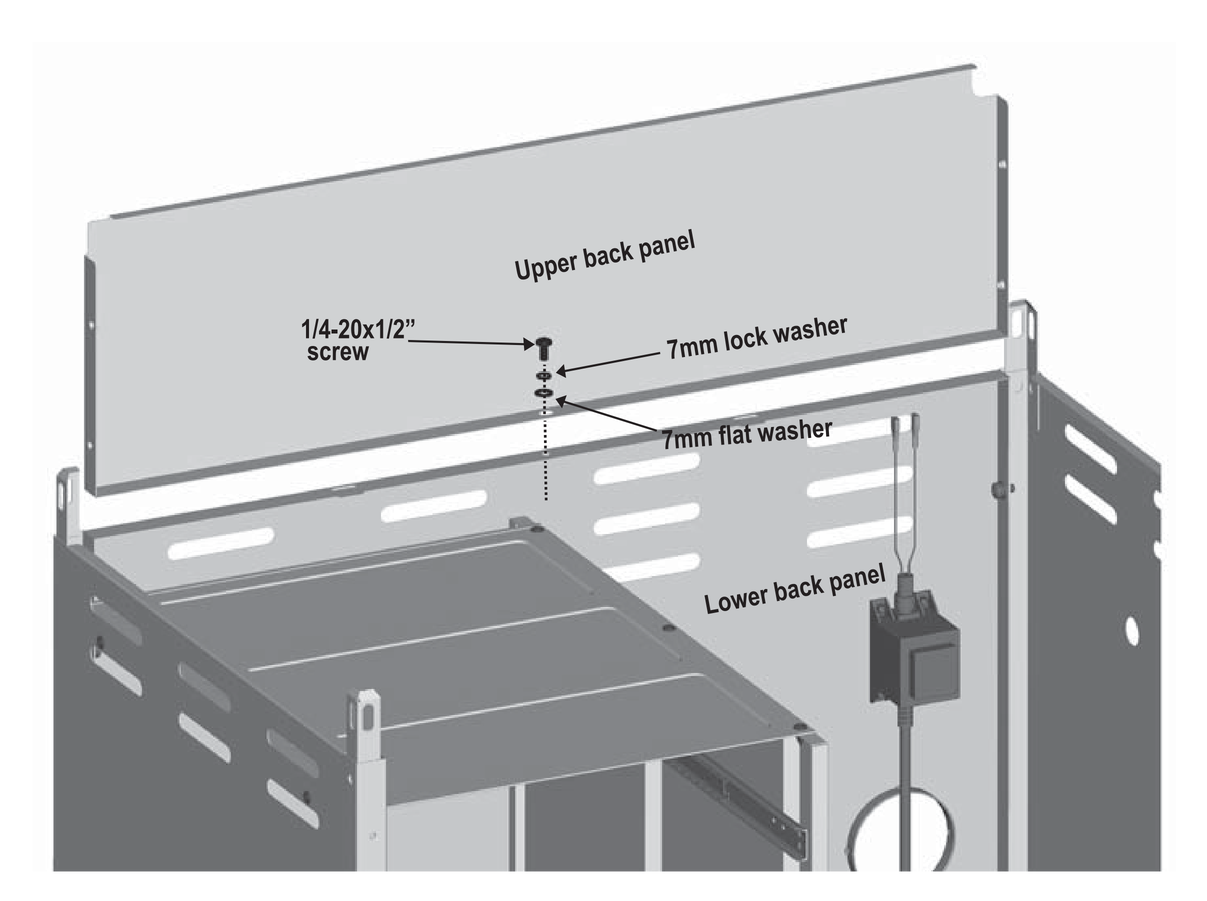
#8x3/8” self-tapping screw

#8x3/8” self-tapping screw

Cart left side panel

Drawer right panel

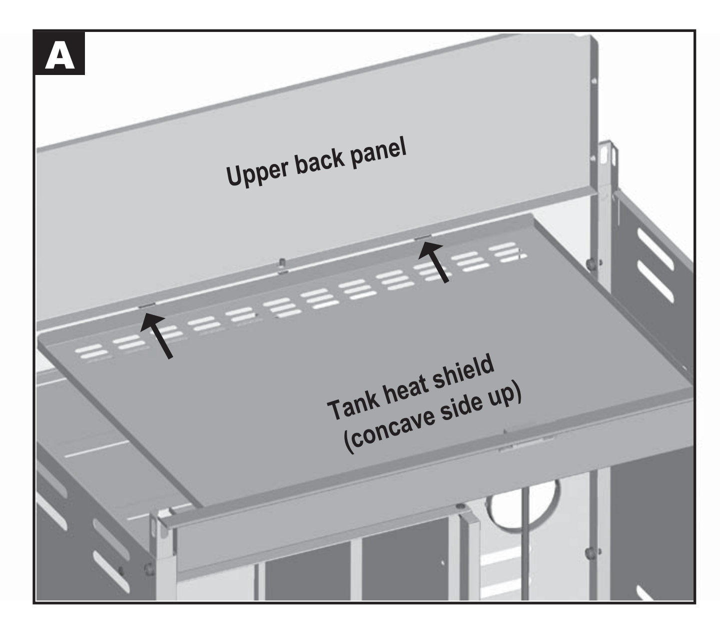
7 Inside of cart, attach middle of upper back panel to lower back panel using one **1/4-20x1/2”** screw, **7mm** lock washer and **7mm** flat washer.

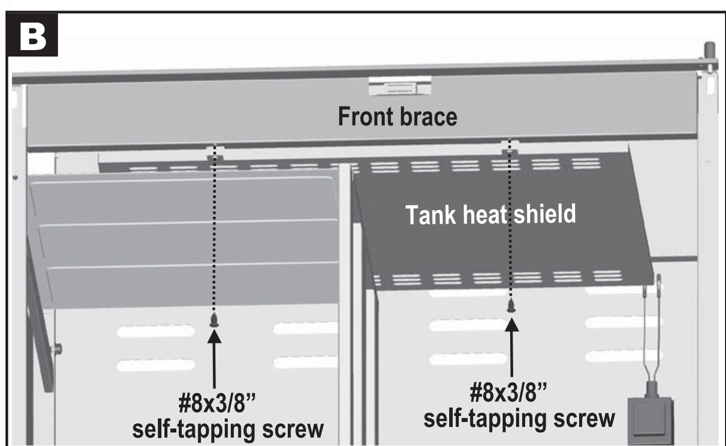


8 Insert front brace between cart side panels. Make sure door hinge pins are on the top side and facing the front. Secure using one **1/4-20x1½” screw, 7mm** lock washer and **7mm** flat washer on each side.

Upper back panel
Hinge pin
Front brace
7mm flat washer
7mm lock washer
1/4-20x1½” screw

9 Insert tank heat shield tabs(w/o holes) into slots between upper back panel and lower back panel, shown **A**. Attach tank heat shield front tabs(w/ holes) under front brace using two **#8X3/8”** self-tapping screws, shown **B**.

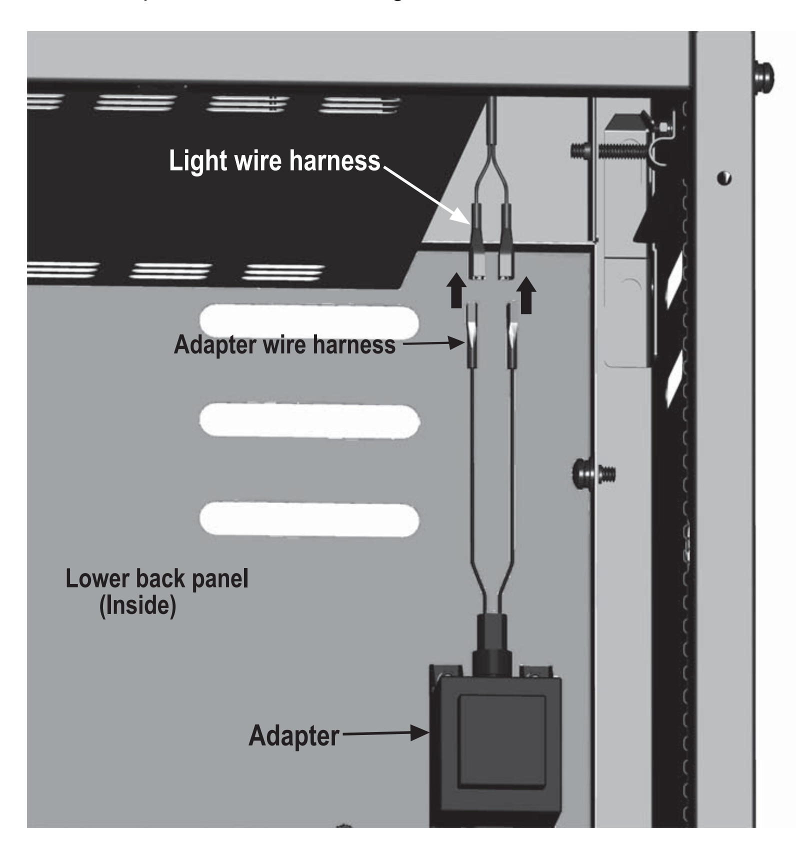




10 **This step requires two people to lift and position grill head onto cart.** Carefully lower the grill head onto the cart, aligning slots at bottom of grill head with posts on cart side panels. **Make sure the regulator hose is hanging outside the cart. Grill head must face open side of cart.**



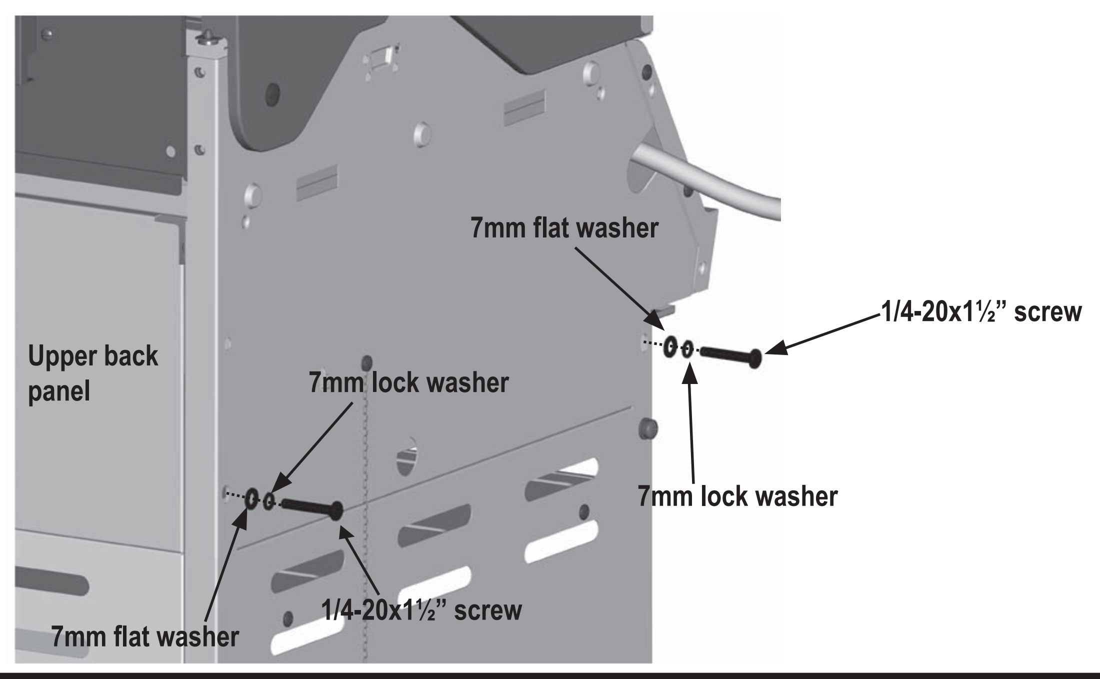
11 Inside of cart, connect adapter wire harness and light wire harness.



12

Secure front brace in upper hole with one **1/4-20x1½" ** screw, **7mm** lock washer, **7mm** flat washer.
Secure upper back panel in lower hole with one **1/4-20x1½"** screw, **7mm** lock washer, **7mm** flat washer.

Only left side shown for assembly, repeat above steps for right side.



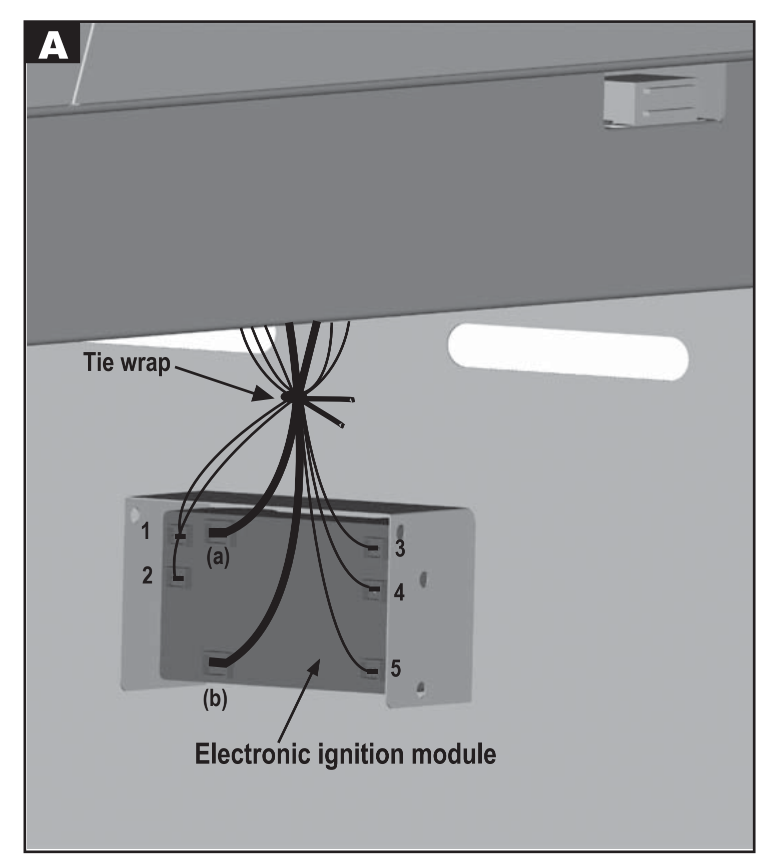
13

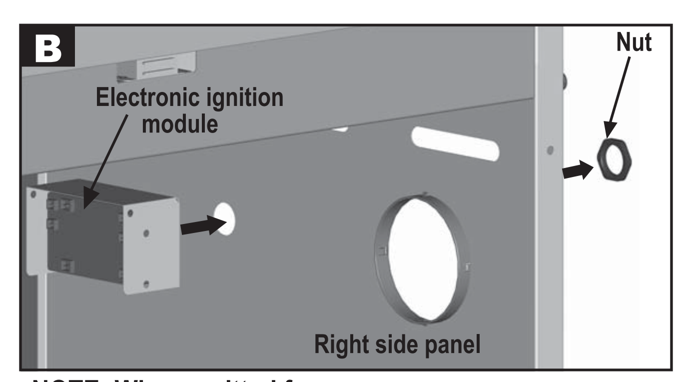
In side of the cart, connect the wires from burner electrodes into the back of Electronic Ignition module. Total (5) connections. Connect the two wires [(a) and (b)] from switch wiring harness into the back of Electronic Ignition module. Total (2) connections, shown **A**.

Note: Switch terminals are larger than electrode terminals and should only be installed in location shown as (a),(b).

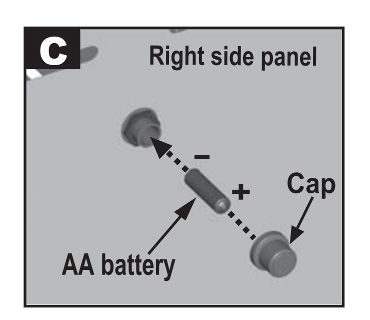
Release the cap and nut from electronic ignition module. Attach electronic ignition module to the cart right side panel with the nut, shown **B**.

Insert AA battery into ignition module, negative (**–**) end first. Then put on the cap, shown **C.**





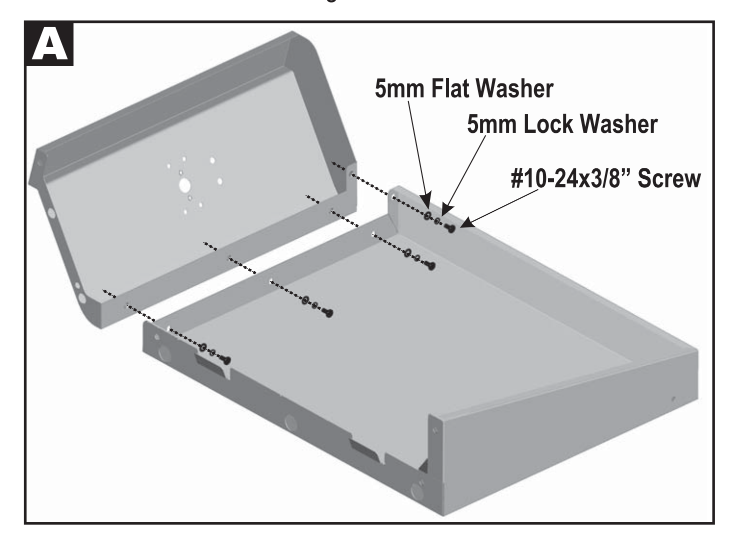
NOTE: Wires omitted for clarity of illustration

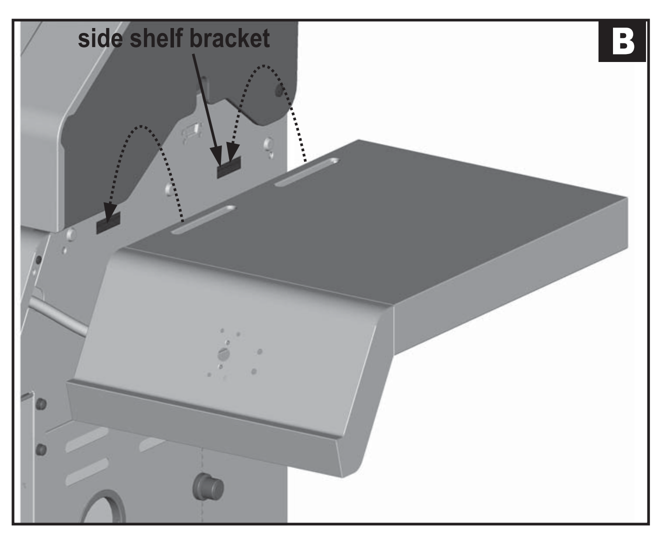


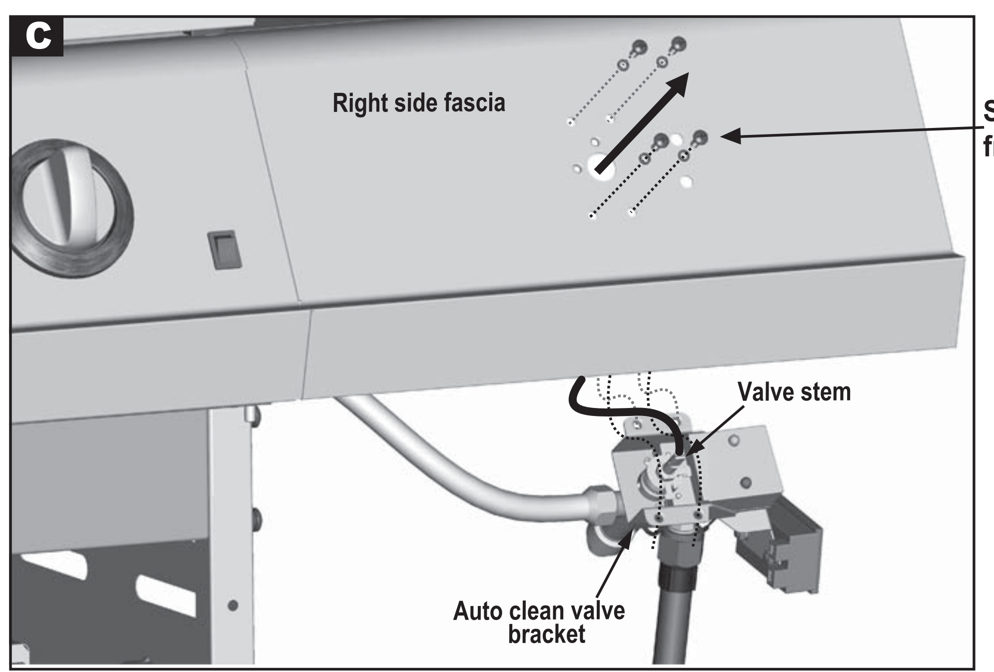
14 Attach right side fascia to right side shelf using four **#10-24x3/8"** screws, **5mm** lock washers and **5mm** flat washers, shown **A**.

Insert flange on right side shelf into side shelf brackets on right side of firebox, shown **B**.

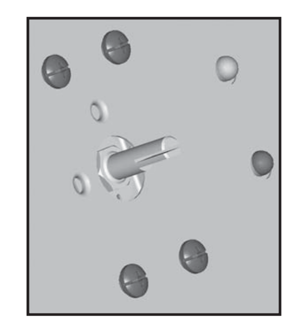
Remove the four screws and washers factory attached to the Auto Clean valve bracket. Position Auto Clean valve bracket beneath right side shelf fascia so that valve stem comes through larger center hole in fascia. Align the four holes on valve bracket with the four holes on fascia. Secure using screws and washers that were removed from bracket, shown **C**.



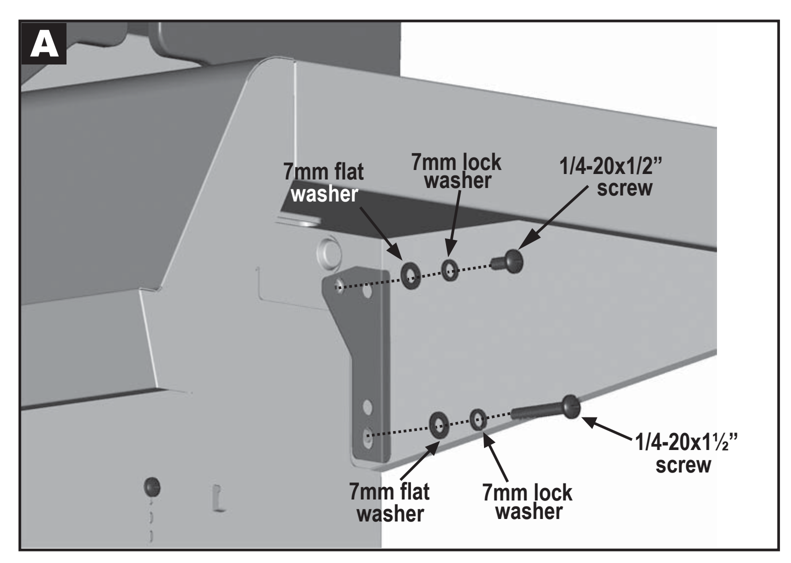


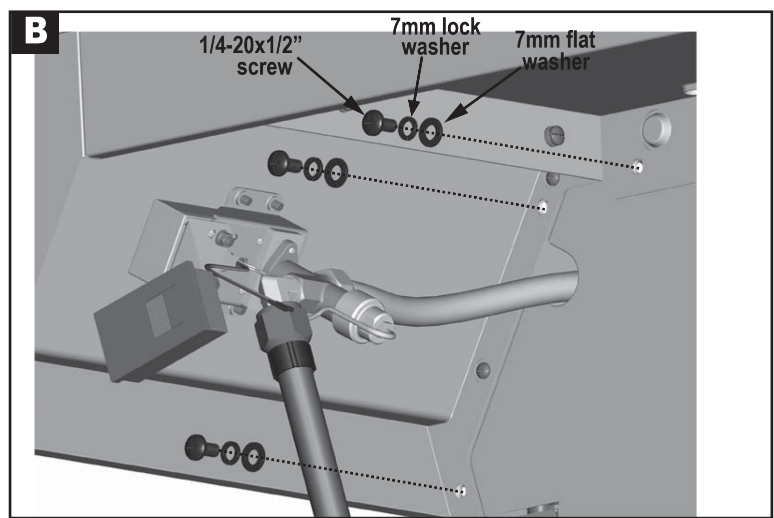


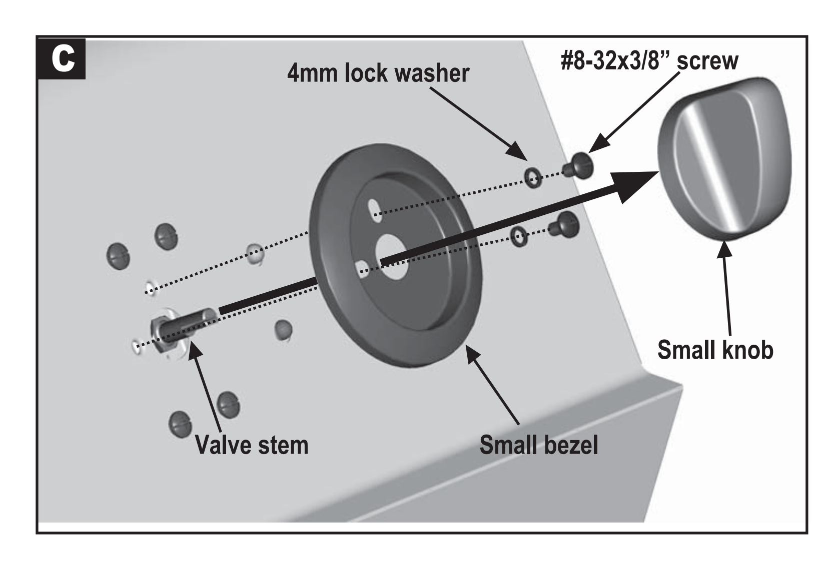
Screws and Washers removed from valve bracket



15 Attach rear of right side shelf using one **1/4-20x1/2"** screw, **7mm** lock washer and **7mm** flat washer in upper hole. And using **1/4-20x1½"** screw, **7mm** lock washer, **7mm** flat washer in lower hole, shown **A**.
Attach front of shelf and fascia using three **1/4-20x1/2"** screws, **7mm** lock washers and **7mm** flat washers, shown **B**.
Place the small bezel over valve stem on front side of the fascia. Align small holes on bezel with the holes on fascia.
Attach using two **#8-32x3/8"** screws and **4mm** lock washers. Press control knob on to valve stem, shown **C**.

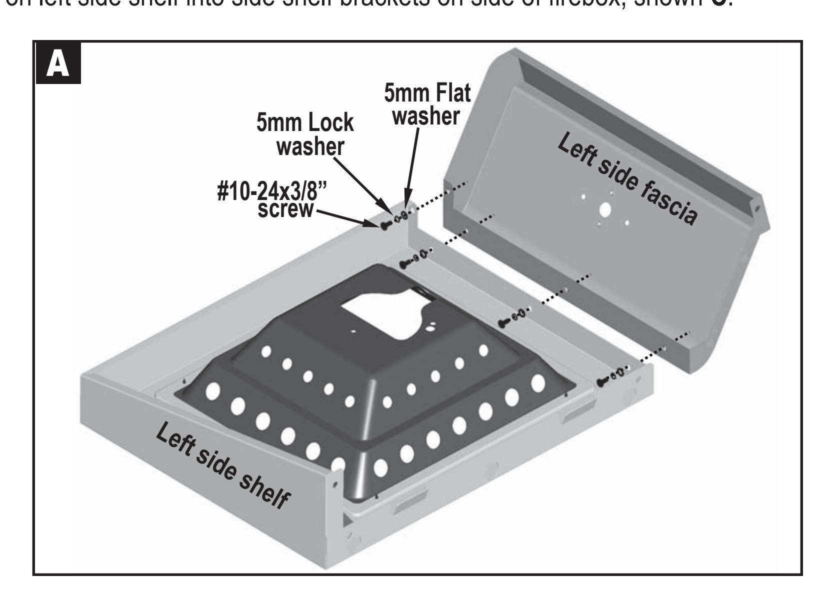


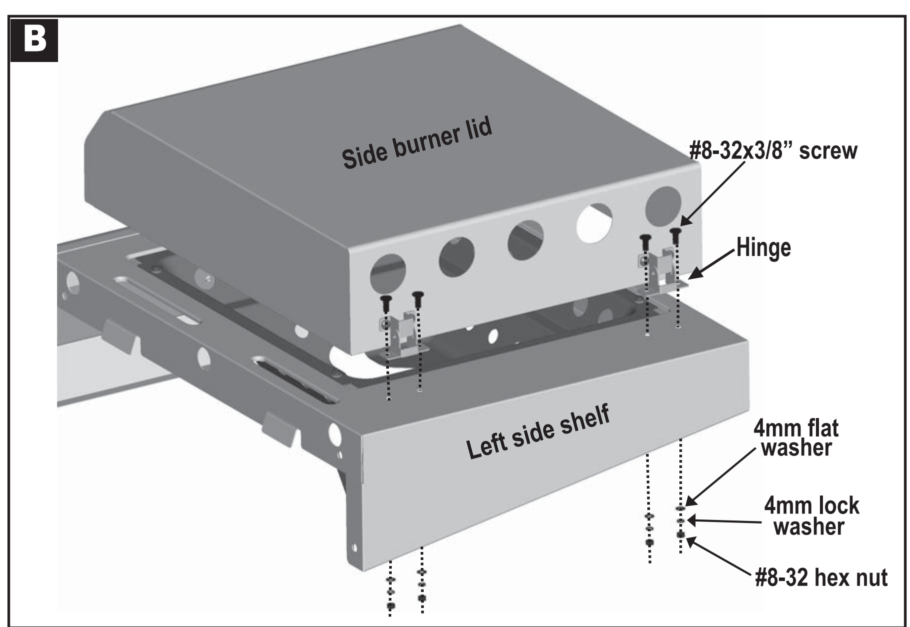


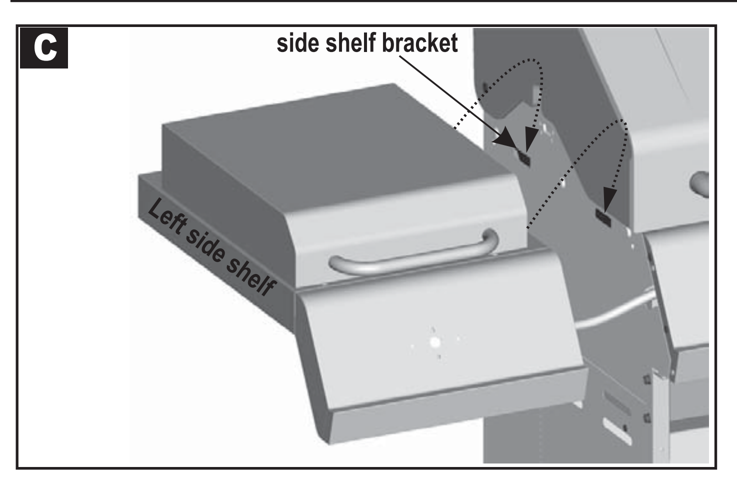


16

Attach left side fascia to left side shelf using four **#10-24x3/8"** screws, **5mm** lock washers and **5mm** flat washers, shown **A**. Place side burner lid onto left side shelf and align hinge holes in back of lid with shelf holes. Secure lid to the shelf using four **#8-32x3/8"** screws, **4mm** flat washers, **4mm** lock washers, and **#8-32** hex nuts, shown **B**.
Insert flange on left side shelf into side shelf brackets on side of firebox, shown **C**.



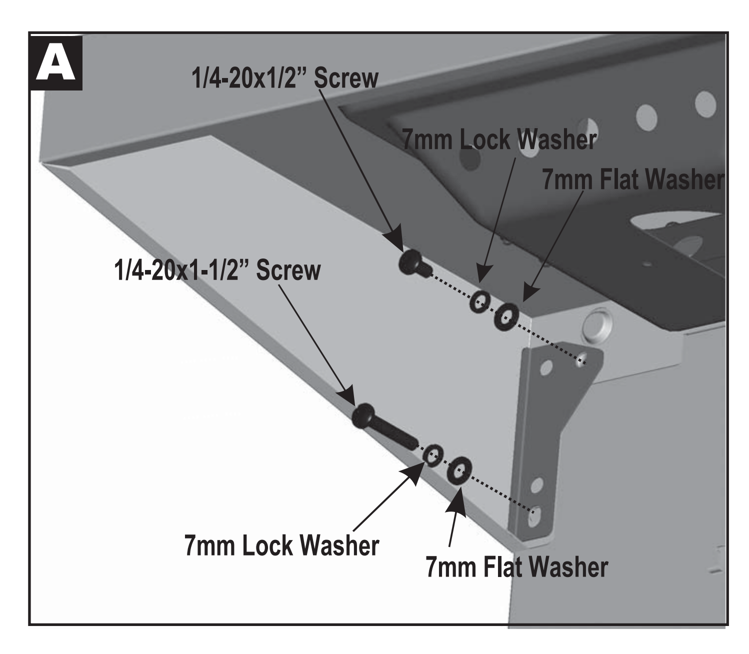


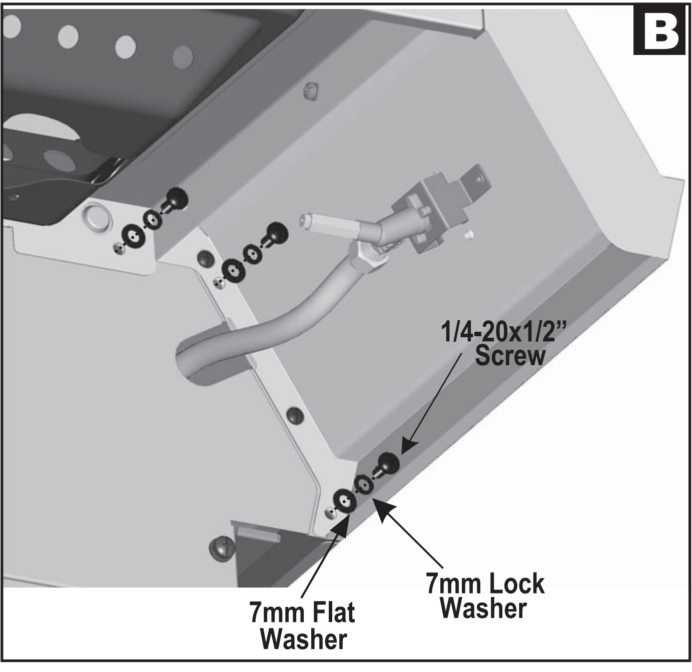


17

Attach rear of left side shelf using one **1/4-20x1½"** screw, **7mm** lock washer and **7mm** flat washer in lower hole, using one **1/4-20x1/2"** screw, **7mm** lock washer and **7mm** flat washer in upper hole, shown **A.**

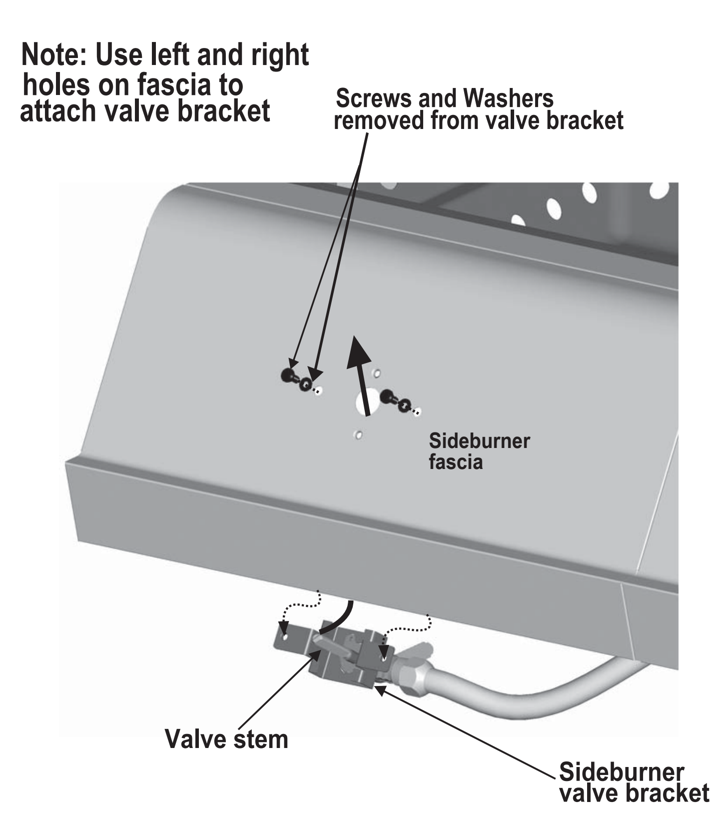
Attach three **1/4-20x1/2"** screws, **7mm** lock washers, **7mm** flat washers at the front of shelf, shown **B**.





18

First, remove the two screws and lock washers factory attached to the sideburner valve bracket. Position sideburner valve bracket beneath sideburner shelf fascia so that valve stem comes through larger center hole in fascia. Align the holes on valve bracket with left and right holes on fascia. Secure using lock washers and screws that were removed from bracket. Next, place sideburner bezel over valve stem on front side of fascia. Align small holes on bezel with upper and lower holes on fascia. Attach using two **#8-32x3/8"** screws and **4mm** lock washers. Press sideburner control knob onto valve stem.



Note: Use upper and lower holes on fascia to attach bezel

Control knob

#8-32x3/8" screw

4mm lock washer

Side burner bezel

Note: Make sure set the bezel with longer slot at the top

19 Insert sideburner burner into left shelf. The stud on bottom of burner fits into rear small hole in sideburner drip pan on shelf, shown **A**. Secure burner to sideburner drip pan with one Wing nut, shown **B**. Under sideburner shelf, attach sideburner ignitor wire to electrode. Make sure burner tube engages sideburner valve, shown **C**.

B
sideburner drip pan
Wing nut

A
sideburner burner
sideburner drip pan

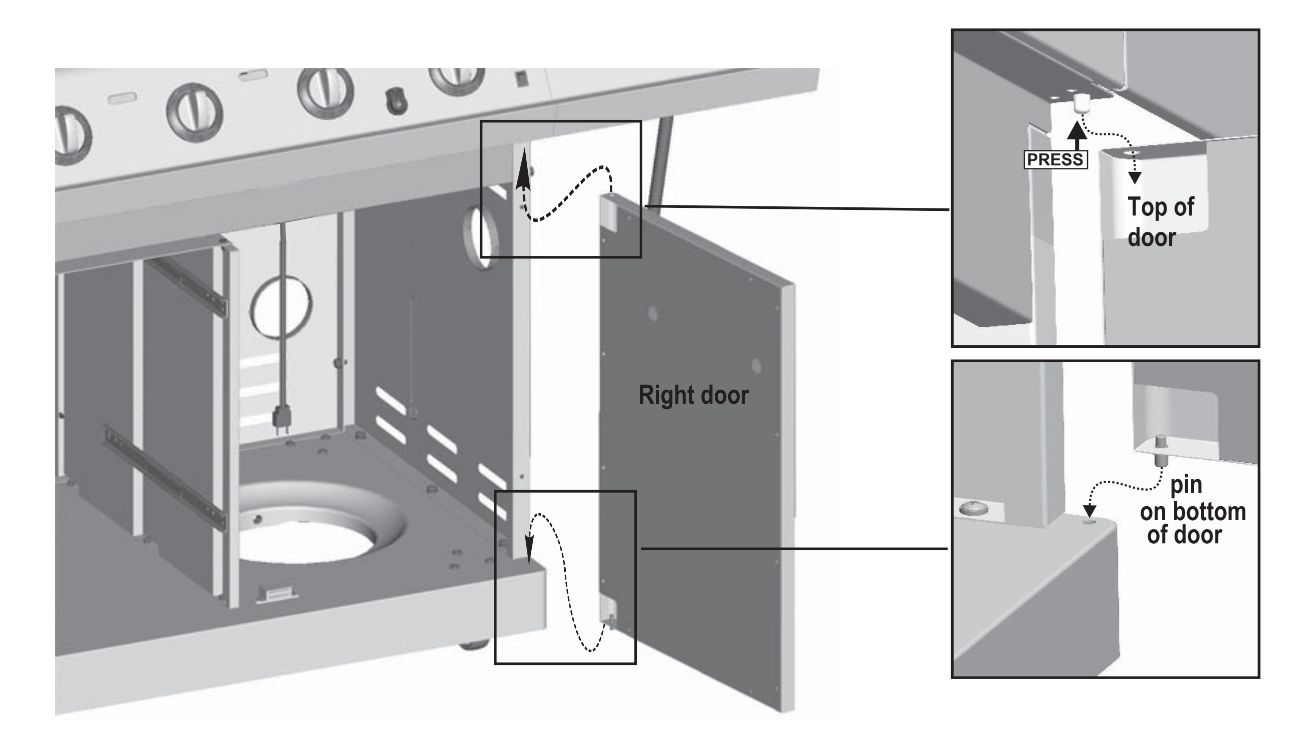
C
valve
burner tube
electrode
ignitor wire

20 Place side burner cooking grate onto side burner shelf.



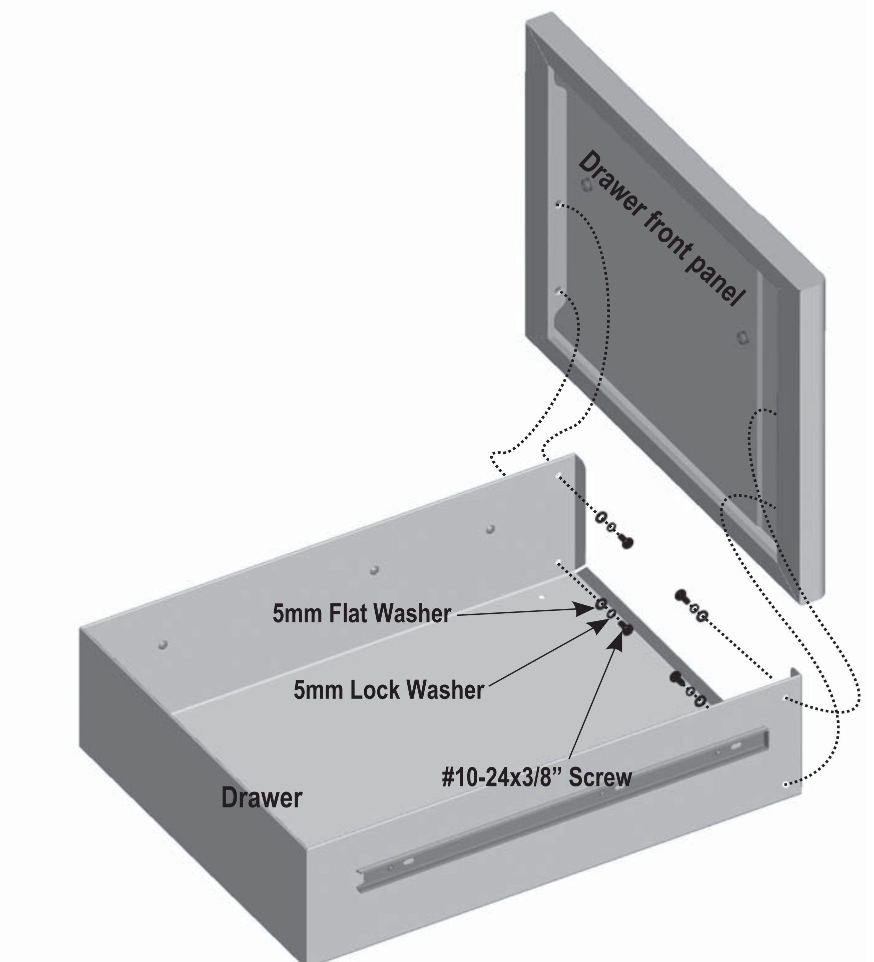
21

Insert the pin on bottom of door into hole in bottom shelf. Press upper hinge pin in front brace, align hinge hole on top of door, and release hinge pin into door.



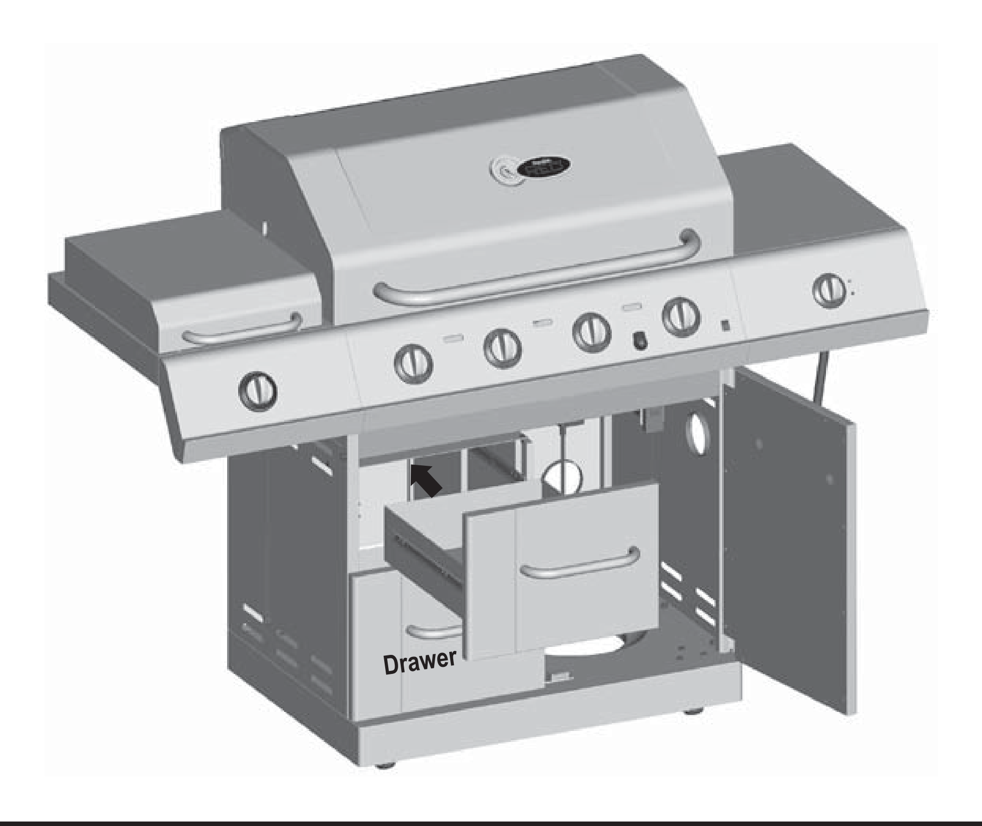
22

Attach drawer front panel to drawer using four **#10-24x3/8”** screws, **5mm** lock washers and **5mm** flat washers. Two drawers totally.

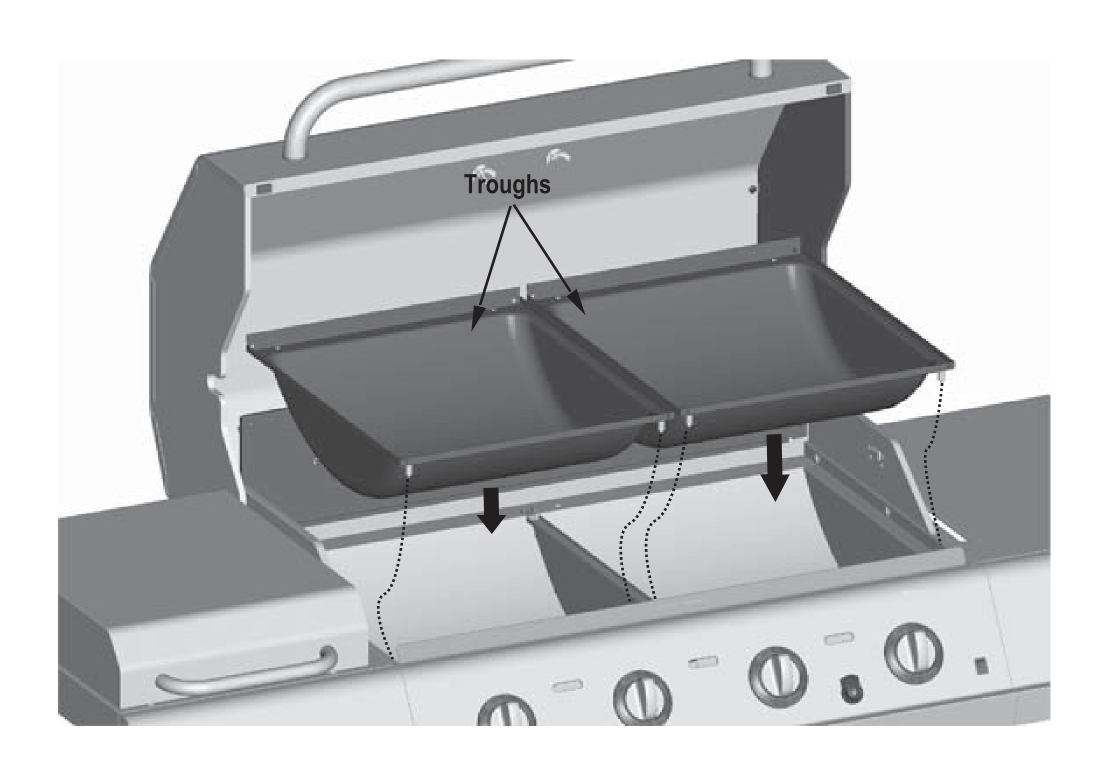




Slide one drawer along lower tracks into cart left. Slide the other drawer along upper tracks into the cart.



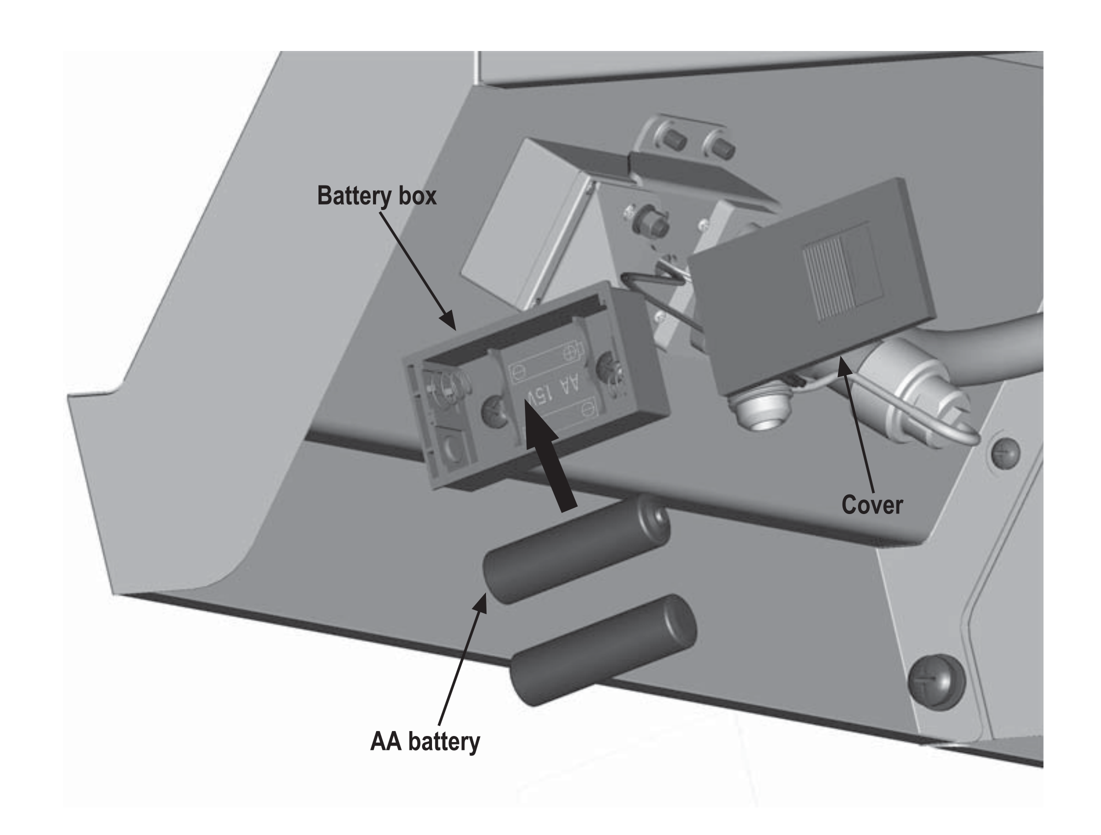
24 Place troughs onto fire box. Align the trough pins with the holes on fire box. Make sure trough is put in the right direction.



25 Place cooking grates onto the firebox as shown.
Insert the four wire ends at rear of warming rack into holes in back of fire box. Front wires of warming rack rest on sides of firebox.

Assembled warming rack

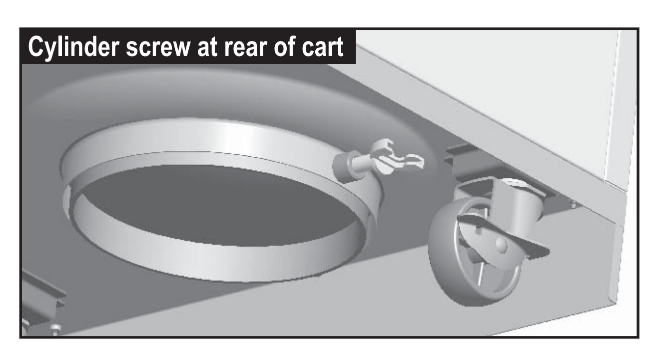
26 On back of right side fascia, open battery box by sliding its cover. Put two AA batteries in the box and then replace the cover.



27 **LP CYLINDER IS SOLD SEPARATELY.** Fill and leak check the cylinder before attaching to grill and regulator (see Use & Care section). Once cylinder has been filled and leak checked, place cylinder into hole in bottom shelf. **Make sure cylinder valve is facing front of grill.** Secure cylinder with cylinder screw under bottom shelf. Insert regulator through large hole in right side panel. **See Use & Care section of this manual to perform the "Burner Flame Check" and for important safety instructions before using.**



Cylinder valve must face to front of cart once tank is attached. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.



Always keep LP cylinders in upright position during use, transport, and storage.



EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	•Damaged hose.	•Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If anything but burned, replace valve/hose/regulator. If burned, discontinue use of product until a plumber has investigated cause and corrections are made.
Gas leaking from LP cylinder.	•Mechanical failure due to rusting or mishandling.	•Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	• Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	• Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	•Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.	•Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	• Fire in burner tube section of burner due to blockage.	•Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	• Too much grease buildup in burner area.	• Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) *Continued on next page.*	**GAS ISSUES:** • Trying to light wrong burner.	• See instructions on control panel and in Use and Care section.
	• Burner not engaged with control valve.	• Make sure valves are positioned inside of burner tubes.
	• Obstruction in burner.	• Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.
	• No gas flow.	• For a grill equipped with the AUTO-CLEAN™ feature, make sure the AUTO-CLEAN™ valve is set to "**Grill**" • Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow."
	• Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.	• Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.
	• Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.	• Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.
	ELECTRICAL ISSUES: •Electrode cracked or broken; "sparks at crack."	• Replace electrode(s).
	•Electrode tip not in proper position.	Main Burners: • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. Sideburner: • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
	•Wire and/or electrode covered with cooking residue.	•Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	•Wires are loose or disconnected.	•Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.
	•Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	•Replace ignitor wire/electrode assembly.
	•Dead battery.	•Replace with a new AA-size alkaline battery.

Troubleshooting (*continued*)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor.	•Faulty electronic ignition circuit. •Sparking somewhere other than between burner and electrode.	•See Troubleshooting Integrated Electronic Ignition section. •Inspect wire insulation and proper connections. Replace wires if insulation is broken.
Burner(s) will not match light.	•See **"GAS ISSUES:"** on previous page. •Improper method of match-lighting.	 •See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	•Out of gas. •Excess flow valve tripped. •Vapor lock at coupling nut/LP tank connection.	•Check for gas in LP tank. •Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP tank valve, wait 30 seconds and then light grill. •Turn off knobs and LP tank valve. Disconnect coupling nut from tank. Reconnect and retry.
Flames blow out.	•High or gusting winds. •Low on LP gas. •Excess flow valve tripped.	•Turn front of grill to face wind or increase flame height. •Refill LP tank. •Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	•Grease buildup. •Excessive fat in meat. •Excessive cooking temperature.	•Clean burners and inside of grill/firebox. •Trim fat from meat before grilling. •Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	•Grease trapped by food buildup around burner system.	•Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	•Burner and/or burner tubes are blocked.	•Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care manual.
Unable to fill LP tank.	•Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	•The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	•Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	•Clean carry-over tube(s) with wire brush.
AUTO-CLEAN™ (If Equipped)	**Possible Cause**	**Prevention/Solution**
Timer does not work (Green light does not flash)	• Dead Battery • Batteries installed incorrectly. • Knob Position did not start the Clean Cycle	• Replace Batteries • Install batteries correctly. • Push Knob in to start the clean cycle. (Green LED should begin to flash)
No LED's will illuminate	• Dead Battery	• Replace Batteries
Red LED next to battery symbol is illuminated	• Low Battery Strength	• Prepare to replace batteries (NOTE: Clean cycle will operate with a weak battery.

Troubleshooting - Integrated Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to ⚡; no noise can be heard from spark module.	•Battery not installed properly. •Dead battery. •Battery cap not installed properly. •Faulty spark module.	•Check battery orientation. •Has battery been used previously? •Check to ensure battery cap is fully engaged. •If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	•Install battery (make sure that "+" and "–" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "–" end down.) •Replace battery with new AA-size alkaline battery. •Remove battery cap and reinstall, making sure it can be fully engaged. •Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to ⚡; noise can be heard from spark module.	•Output lead connections not connected. •Electrode tip not in proper position.	•Are output connections on and tight? •Are the electrode tips pointing in the right direction? Is the gap too big?	•Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. Main Burners: •Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. Sideburner: •Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	•Output lead connections not connected. •Arcing to grill away from burner(s). •Weak battery. •Electrodes are wet. •Electrodes cracked or broken "sparks at crack".	•Are output connections on and tight? •If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. •All sparks present but weak or at slow rate. •Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? •Inspect electrodes for cracks.	•Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. •If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. •Replace battery with a new AA-size alkaline battery. •Use paper towel to remove moisture. •Replace cracked or broken electrodes.

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

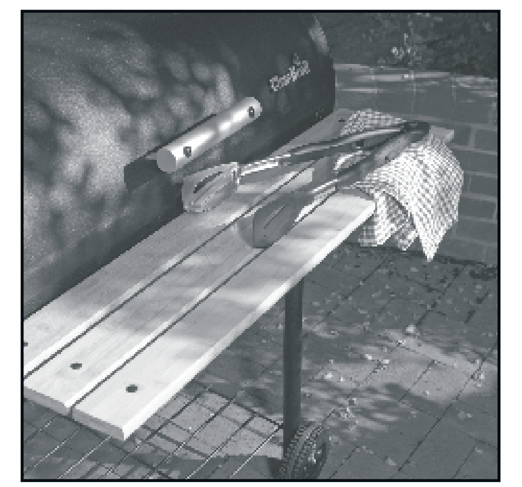
Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐

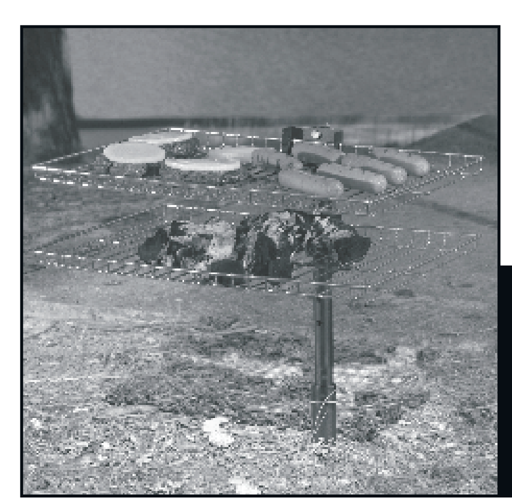
Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.









Here's what you can find at **www.charbroil.com**

- **Register your Char-Broil® product**
- **Get information about our products**
- **Our replacement parts**
- **Reliable customer support**
- **Delicious recipes**
- **Char-Broil® on-line store**
- ***Sizzle On The Grill*™ E-newsletter**
- **And much more!**

Please visit us at **www.charbroil.com** and click on the ***Buy Online*** link to find grilling tools and accessories, maintenance items, covers, grill parts, as well as Char-Broil® grills and cookers. We also have a ***Special Offers*** section, so be sure to check often for specials deals.

In addition to the online store, charbroil.com offers you a wealth of information regarding Char-Broil® gas, charcoal, electric, and new infrared grills and cookers.

Be sure to check out our many grilling recipes and don't forget to sign up for our exciting newsletter *Sizzle on the Grill*™ to stay updated on new recipes, contests, and the latest happenings here at Char-Broil®.

Charbroil.com also offers on-line customer support for Char-Broil® products.

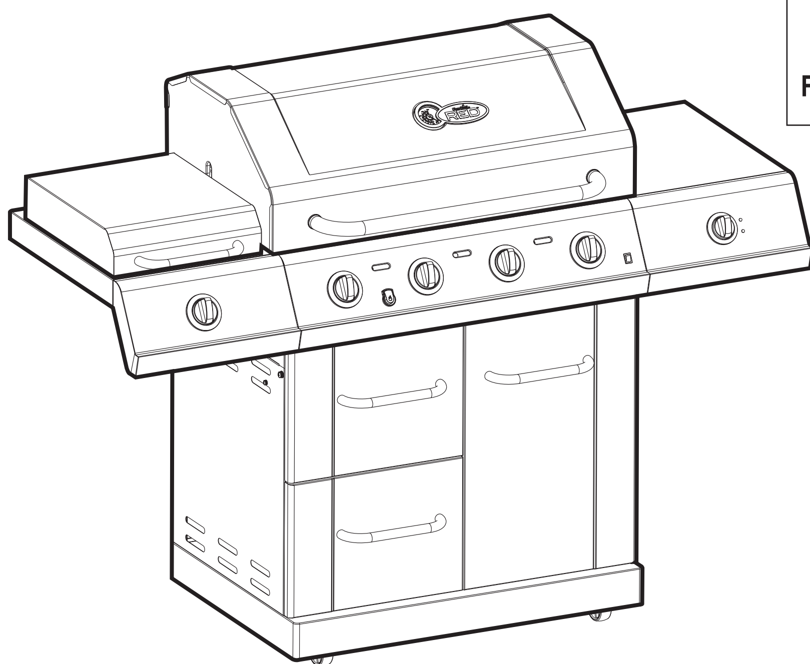
Thank you for support, and HAPPY GRILLING!

www.charbroil.com

For all your grilling needs!



GUÍA DEL PRODUCTO
MODELO 463250910



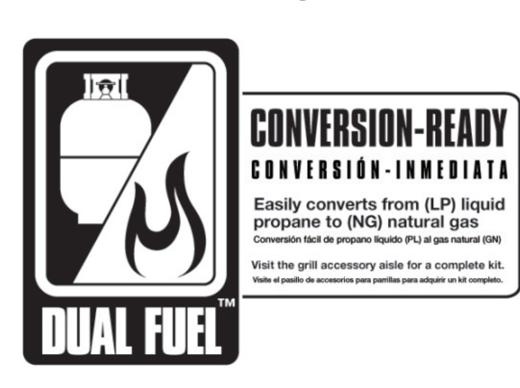
IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de serie ____________________
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra ____________________

Para garantizar su satisfacción y
Para el servicio de seguimiento,
Inscriba su parrilla en línea, en
www.charbroil.com

Si tiene alguna pregunta o si
Necesita ayuda durante el
Ensamblado, llámenos
Al **1-888-430-7870**.



Tiempo estimado de montaje: 30 minutos

INDICE DE MATERIAS

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

PELIGRO 

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.**

 **ADVERTENCIA** 

1. **No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

ADVERTENCIA:

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.



ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.



PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

<u>Lávese las manos después de manipular este</u>

Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.



No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.



El uso de macetas de más de 6 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.

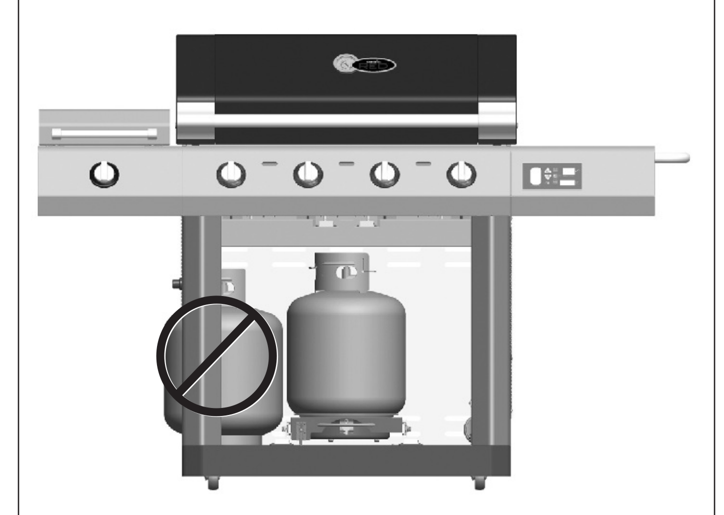




PELIGRO



- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**



- **Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

•CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo del estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

•Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.

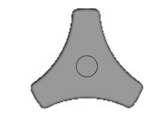
Válvula del tanque de gas

Tapa de seguridad

Tira de sujeción

Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12 PULGADAS (30.5 cm) (diámetro) x 18 PULGADAS (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), oen Canadá, segúnlas normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros,esferas y tubos para el transporte de mercancías peligros as del Ministeriode Transportes de Canadá(CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - •Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - •Una válvula de paso de seguridad.
  - •Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

•Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.

•El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

•Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.

•El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.

•El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.

•Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.

•No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.

•Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

•Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**

•Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

•**Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**

•Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia su seguridad

•Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.

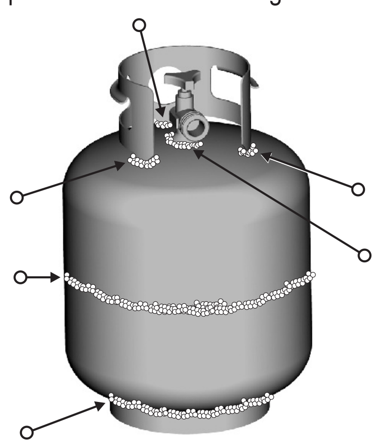
•No fume durante la prueba para detectar fugas.

•No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.

•La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.

•Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.





Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

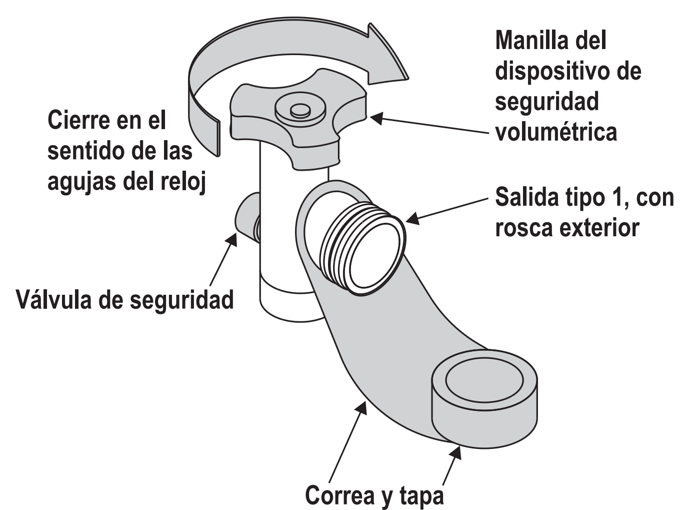
Como conectar el regulador al tanque de gas propano

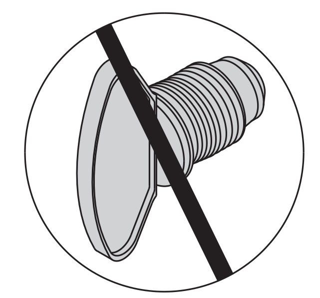
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)

2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).

3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

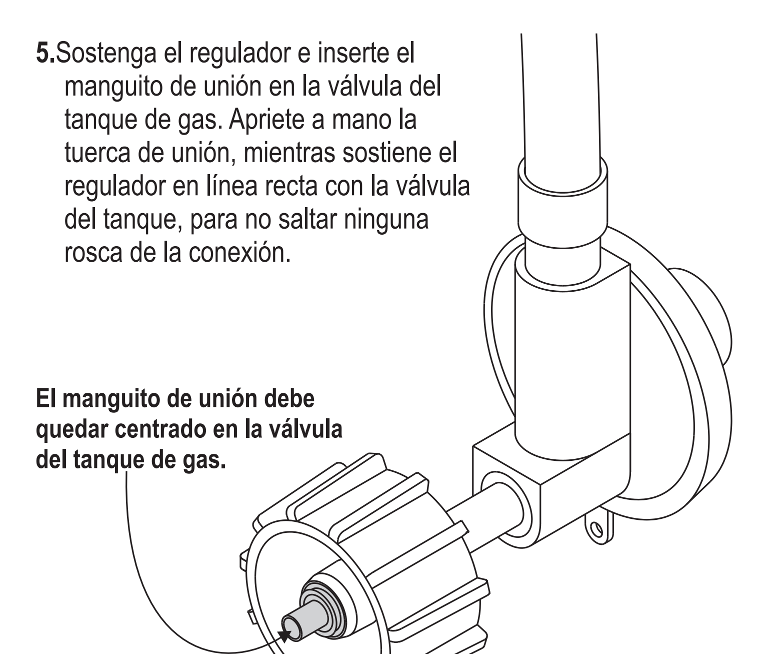
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula.

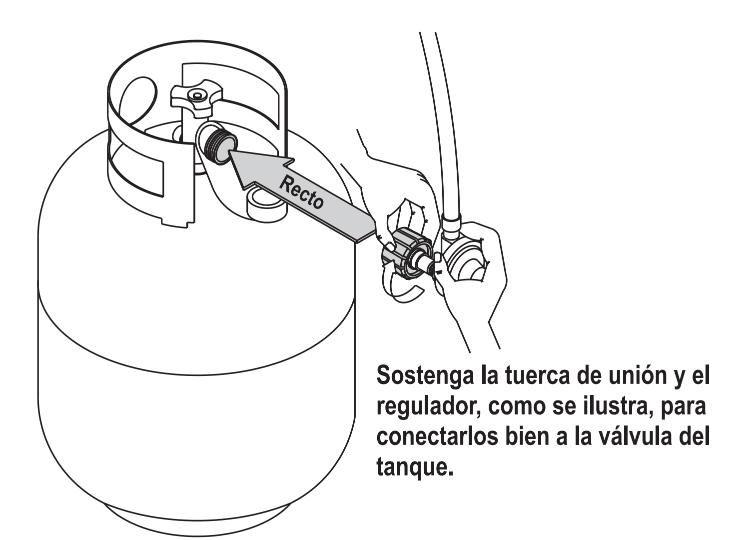




¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6.Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

 **PELIGRO** 

- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

 **ADVERTENCIA** 

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones..
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

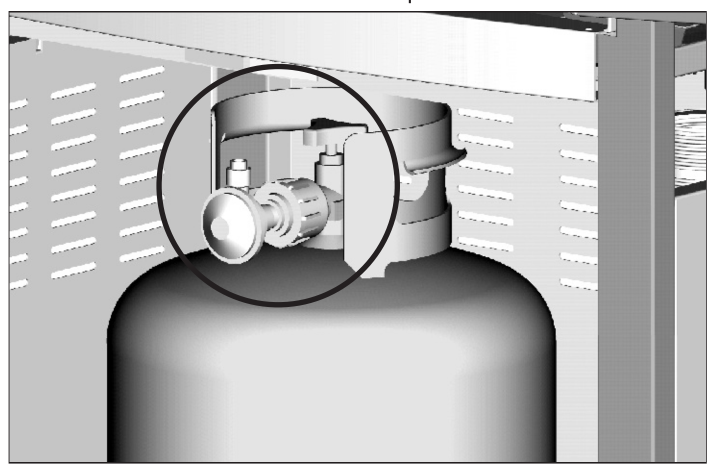
Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

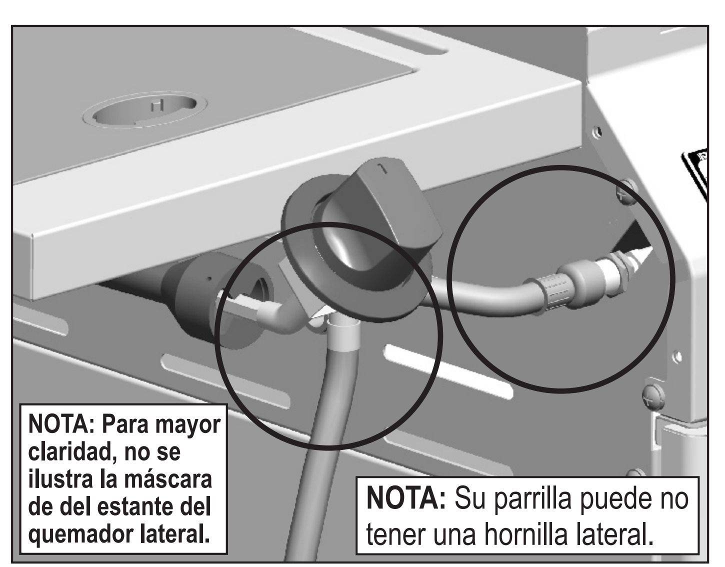
1.Cierre todas las perillas de control de la parrilla.

2.Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.

3.Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**

4.Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue. u otros accesorios similares en su parrilla.





NOTA: Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de del estante del quemador lateral.

NOTA: Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

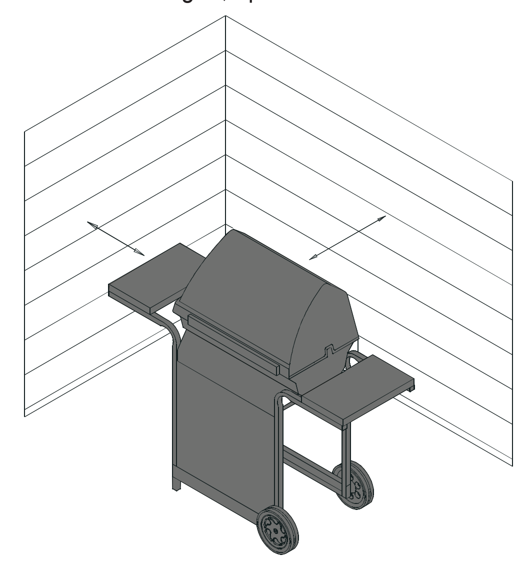
5.Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas

6.Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (*Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**

  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
▲ La grasa de la bandeja debe ser insertado en la parrilla y vaciado después de cada uso. No retire la bandeja de grasa hasta que la parrilla se ha enfriado completamente.
▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el tanque de gas (del carrito de la parrilla).
▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!



- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla en limpio cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Encendido del quemador principal con el encendedor

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. CIERRE todas las válvulas de control del quemador de gas.
2. ABRA el tanque o la fuente de gas.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Oprima y gire la válvula del dispositivo AUTO-CLEAN™ a la posición COOK (o PARRILLA).
5. Para encender cualquier quemador principal, dé vuelta a la perilla de control del quemador a la posición correspondiente .
6. Oprima y mantenga oprimido el botón ENCENDEDOR ELECTRÓNICO hasta que el quemador se encienda.
7. Una vez que el quemador se encienda, dé vuelta a la perilla hasta el punto que desee.
8. Si no se enciende en 5 segundos, dé vuelta a la perilla de control hasta OFF (APAGADO) , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
9. Repita los pasos 4 al 7 para el resto de los quemadores principales.

Las instrucciones de encendido continúan en la página siguiente.

 **ADVERTENCIA** 

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

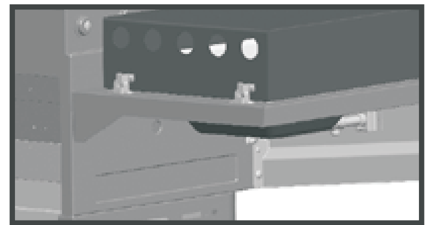
 **ADVERTENCIA** 

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Apague todas las válvulas de control de quemador de gas.
2. Encienda el gas LP en cilindros.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Oprima y gire la válvula del dispositivo AUTO-CLEAN™ a la posición **COOK** (o PARRILLA).
5. Coloque un fósforo en el portafósforos (que cuelga de un lado del carrito). Encienda el fósforo y colóquelo en el orificio de encendido en el lado derecho o izquierdo de la cámara de combustión.
6. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
7. Si NO se enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
8. Encienda los otros quemadores oprimiendo la perilla y girándola hasta la posición **.** Si su parrilla tiene dos zonas de cocción, repita los pasos 4 a 6 para el resto de la sección de la parrilla.



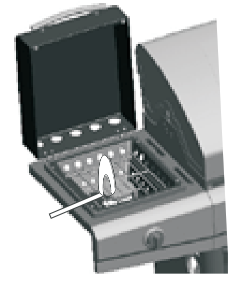
Encendido del quemador lateral con el encendedor

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Apague todas las válvulas de control de quemador de gas.
2. ABRA el tanque o la fuente de gas.
3. Abra la tapa del quemador lateral durante el encendido.
4. Oprima y gire la válvula del AUTO-CLEAN™ a la posición **COOK** (o PARRILLA).
5. Para encender el quemador lateral, dé vuelta a la perilla hasta la posición correspondiente .
6. Oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO hasta que el quemador lateral se encienda.
7. Una vez encendido el quemador, gire la perilla a la graduación deseada.
8. Si el quemador lateral no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

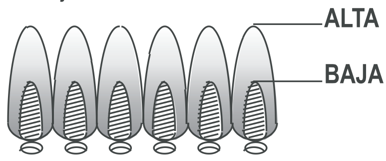
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. Abra la tapa del quemador lateral. ABRA el paso de gas desde el tanque.
2. Oprima y gire la válvula del AUTO-CLEAN™ a la posición **COOK** (o PARRILLA).
3. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
4. Gire la perilla del quemador lateral a la posición . Verifque que el quemador se encienda y que permanezca encendido.



Control de la llama del quemador

• Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores, gire las perillas de la posición **ALTA** a la posición **BAJA**. El tamaño de la llama en la posición **BAJA** debe ser menor que en la posición **ALTA.** Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas, antes de usar la parrilla Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la "Caída repentina de las llamas o llamas bajas" en la sección de *Resolución de problemas*.



Cómo APAGAR la parrilla con el dispositivo AUTO-CLEAN™

Con el dispositivo de autolimpieza, usted tiene dos formas de apagar la parrilla: **Manual** y **AUTO-CLEAN™**

NOTA: Sigue siempre las instrucciones de encendido se encuentra en el manual de instrucciones y también se encuentra en el interior de la puerta del armario antes de usar la característica Auto-Clean. Grill se encenderá antes de usar la característica Auto-Clean.

Método manual

- Gire todas las perillas, incluso la válvula del dispositivo AUTO-CLEAN™, a la posición de **APAGADO**.
- **CIERRE** el paso de gas desde el tanque girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Método de apagado empleando el dispositivo AUTO-CLEAN™

- Una vez que haya terminado de cocinar, gire todas las perillas de los quemadores principales a la graduación alta y cierre la tapa de la parrilla. (no se debe emplear el método de apagado con el dispositivo AUTO-CLEAN™ para el quemador lateral). Oprima y gire la perilla del dispositivo AUTO-CLEAN™ a la posición de limpieza.
- Una vez en la posición de limpieza, suelte la perilla y la luz de color verde debería empezar a encenderse intermitentemente.
- Ahora, la válvula quedará abierta durante 15 minutos antes de cerrar el paso de gas a los quemadores.
- Después de que el ciclo de limpieza haya terminado, gire todas las perillas, incluso la válvula del dispositivo AUTO-CLEAN™ a la posición de **APAGADO**.
- **CIERRE** el paso de gas desde el tanque girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Para guardar una parrilla de manera segura, debe CERRAR siempre la válvula del tanque **de gas**

Si la luz de color rojo se enciende mientras la luz de color verde se está encendiendo intermitentemente, será necesario cambiar las pilas muy pronto.

Cuando cambie las pilas, por favor, cambie las pilas al mismo tiempo. Siempre reemplace con baterías nuevas del mismo tipo.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre cada caja de recolección o entre el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque, antes de revisar las válvulas**. Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO**. Para revisar las válvulas, primero oprima las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO.** Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifque que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especifcado por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interior de las parrillas no viene pintada de fábrica **(y nunca se debe pintar)**. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un producto de limpieza para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superfcies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
  ▲ Para limpiar las piezas de plástico, no use citrisol, productos de limpieza abrasivos, productos para quitar la grasa ni productos de limpieza concentrados para parrillas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superfcies de porcelana:**Debido a la composición parecida a la del vidrio, la mayor parte de los residuos se pueden limpiar con una solución de bicarbonato de sosa y agua o un producto especialmente formulado. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superfcies pintadas:**Lávelas con un detergente suave o un producto de limpieza no abrasivo y agua jabonosa limpia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superfcies de acero inoxidable:** A fn de conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia; séquela con un paño suave, cada vez, después de usar la parrilla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.
- **Superfcies de cocción:** Si emplea un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superfcies de cocción, antes de usar la parrilla, verifque que no queden cerdas sueltas sobre la superfcie. Se recomienda no limpiar las superfcies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cómo guardar su parrilla

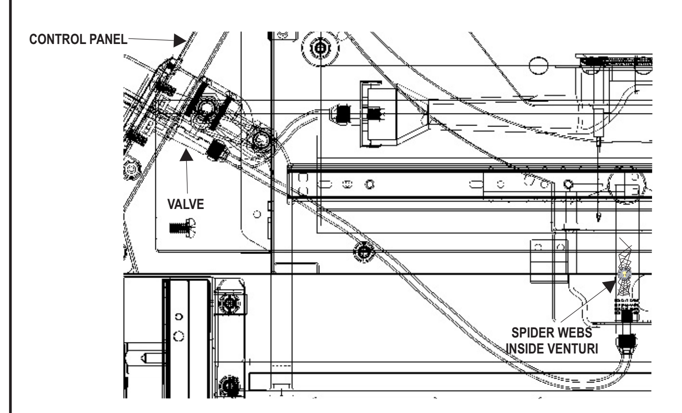
- Limpie las parrillas de cocción.
- Guarde la parrilla en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Cuando retire la parrilla para usarla, después de haberla tenido guardada, antes de encenderla, siga las instrucciones señaladas en la sección *Limpieza de la unidad del quemador*.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque.**
2. Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.
3. Retire los tubos de arrastre y los quemadores.
4. Quite el tornillo y arandelas para desactivar el soporte de quemador de fuego.
5. Separe el electrodo del quemador.

   NOTA: La forma de hacerlo dependerá de la confguración del quemador. Vea las diferentes confguraciones en las siguientes ilustraciones.
6. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.
   (A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.



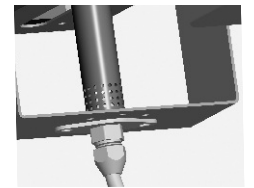
   (B) Use un cepillo delgado de mango fexible para botellas (no use cepillos de alambre de latón); páselo varias veces por el tubo del quemador.

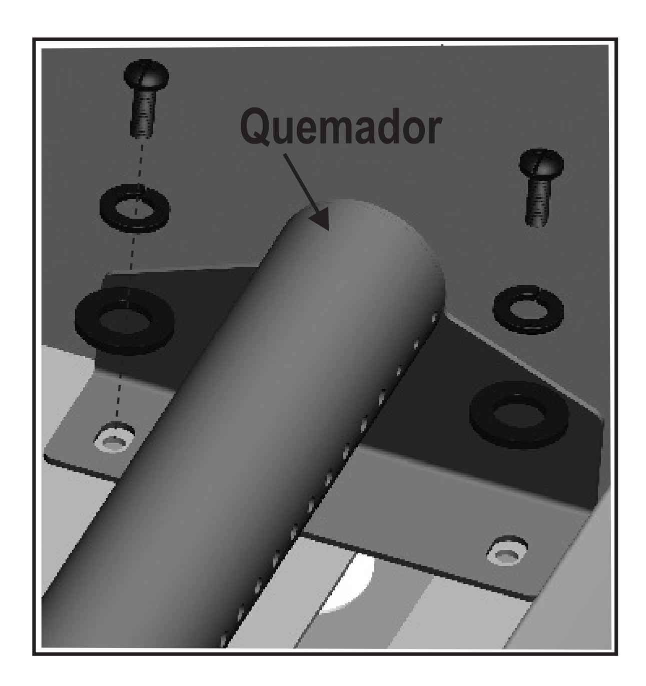
   (C) Use protectores para la vista: Use una manguera neumática para forzar el paso de aire por el tubo del quemador y a través de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verifcar que el aire salga a través de cada orifcio.
7. Cepille con un cepillo de alambre toda la superfcie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
8. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
9. Examine el quemador para detectar daños; algunos orifcios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orifcios grandes, cambie el quemador.

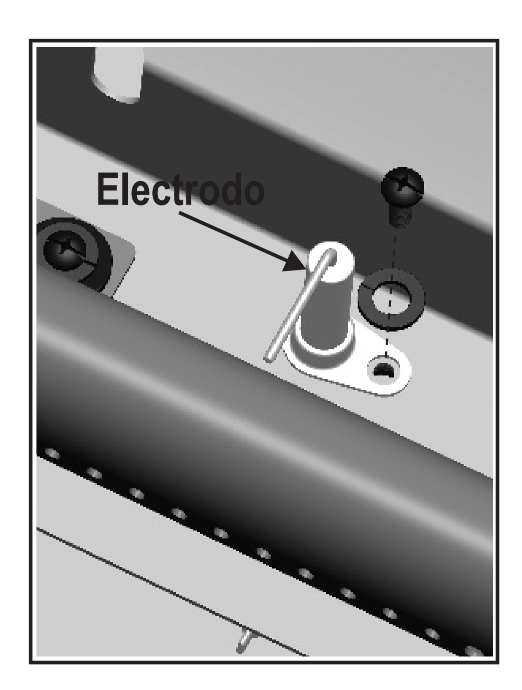
MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.

10. Fije el electrodo en el quemador.
11. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
12. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
13. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fíjelos a los quemadores. Vuelva a colocar los reguladores de llama y las parrillas de cocción.

Conexión correcta del quemador y la válvula



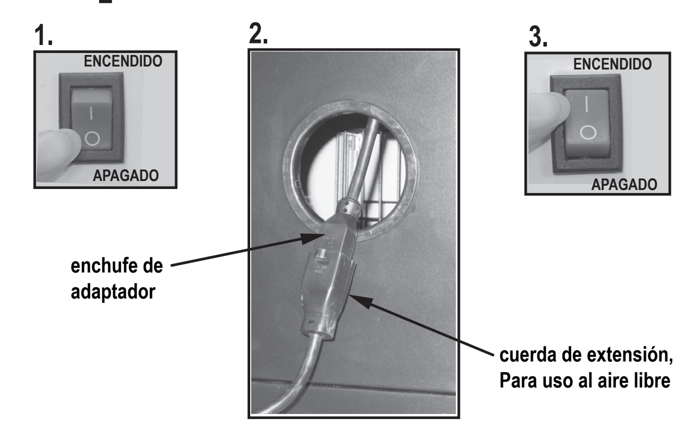




Lámpara halógena de la parrilla

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA LÁMPARA

1. Verifique que el interruptor de luz en el tablero de control esté en la posición de apagado (OFF).
2. Conecte el enchufe adaptador a un cable de prolongación, luego enchufe el cable del adaptador al tomacorriente.
3. Luego, mueva el interruptor a la posición de encendido (ON).



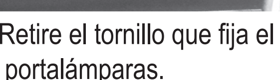


- **Mantenga todo cable de suministro eléctrico alejado de las superficies calientes.**
- **Use el cable de prolongación más corto que sea necesario.**
  No conecte juntos 2 o más cables de prolongación.

Cambio de la bombilla

▲ Verifique que el interruptor de luz del tablero de control esté en la posición apagado (OFF) y que el adaptador esté desconectado del tomacorriente.

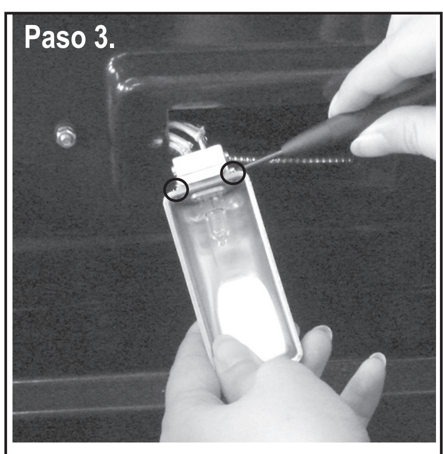




Retire el tornillo que fija el portalámparas.



Saque el portalámparas y retire el cristal.



Afloje los tornillos que fijan la bombilla.



Retire la bombilla y cámbiela por otra nueva.

Paso 5.

Para volver a instalar el portalámparas, siga en orden inverso las instrucciones del paso 3 al 1.

Especificaciones de la bombilla

Tipo de bombilla: Halógena
Vataje: 10 W por bombilla
Voltaje: 12 V



Tenga cuidado de no tocar la bombilla con los dedos desnudos. El tocar la bombilla con la piel puede dejar una película en la bombilla que hará que se queme rápidamente.

Continúa en la página siguiente

Limpieza del cristal

1. Antes de limpiarlo, verifique que el interruptor de luz esté en la posición de apagado (OFF) y que el adaptador de C.A. esté desconectado del tomacorriente.
2. No limpie el cristal cuando esté caliente. Deje que se enfríe antes de limpiarlo. Un cambio repentino de la temperatura puede quebrar el cristal.
3. Use una toalla húmeda para limpiar la superficie del cristal.
4. Deje que el cristal se seque antes de volver a conectar el adaptador al tomacorriente y de encender el interruptor de luz .



- **Desde 1971, el reglamento nacional de instalaciones eléctricas o National Electric Code (NEC, por sus siglas en inglés) exige el uso de dispositivos con interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra en todo circuito eléctrico al aire libre.**
- **Si su residencia fue construida antes de 1971, ésta debe ser inspeccionada por un electricista calificado para determinar si está protegida por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra.**
- **No use este aparato si el circuito no está protegido por un GFI.**
- **No enchufe este aparato en un circuito eléctrico bajo techo.**



1. **Como protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua ni en ningún otro líquido.**
2. **Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo use, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.**
3. **No haga funcionar la parrilla con un cable o enchufe dañado, o si falla o si ha sufrido algún daño.**
4. **No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de las mesas, ni deje que toque superficies calientes.**
5. **No use una parrilla para uso al aire libre con ningún otro fin que aquel para el cual fue diseñada.**
6. **Al conectarla, conecte primero el enchufe a la parrilla, luego conecte la parrilla al tomacorriente.**
7. **Use únicamente un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).**
8. **No retire nunca el enchufe con pata de conexión a tierra, ni use un adaptador con dos patas.**
9. **Use únicamente un cable de prolongación que tenga un enchufe con pata de conexión a tierra (tres patas), con el régimen nominal correspondiente al de la electricidad de la parrilla, y aprobado para su uso al aire libre, marcado con una W-A.**

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Quemador de acero inoxidable	Garantía de por vida limitada	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	2 Año de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos. 4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA DE PIEZAS

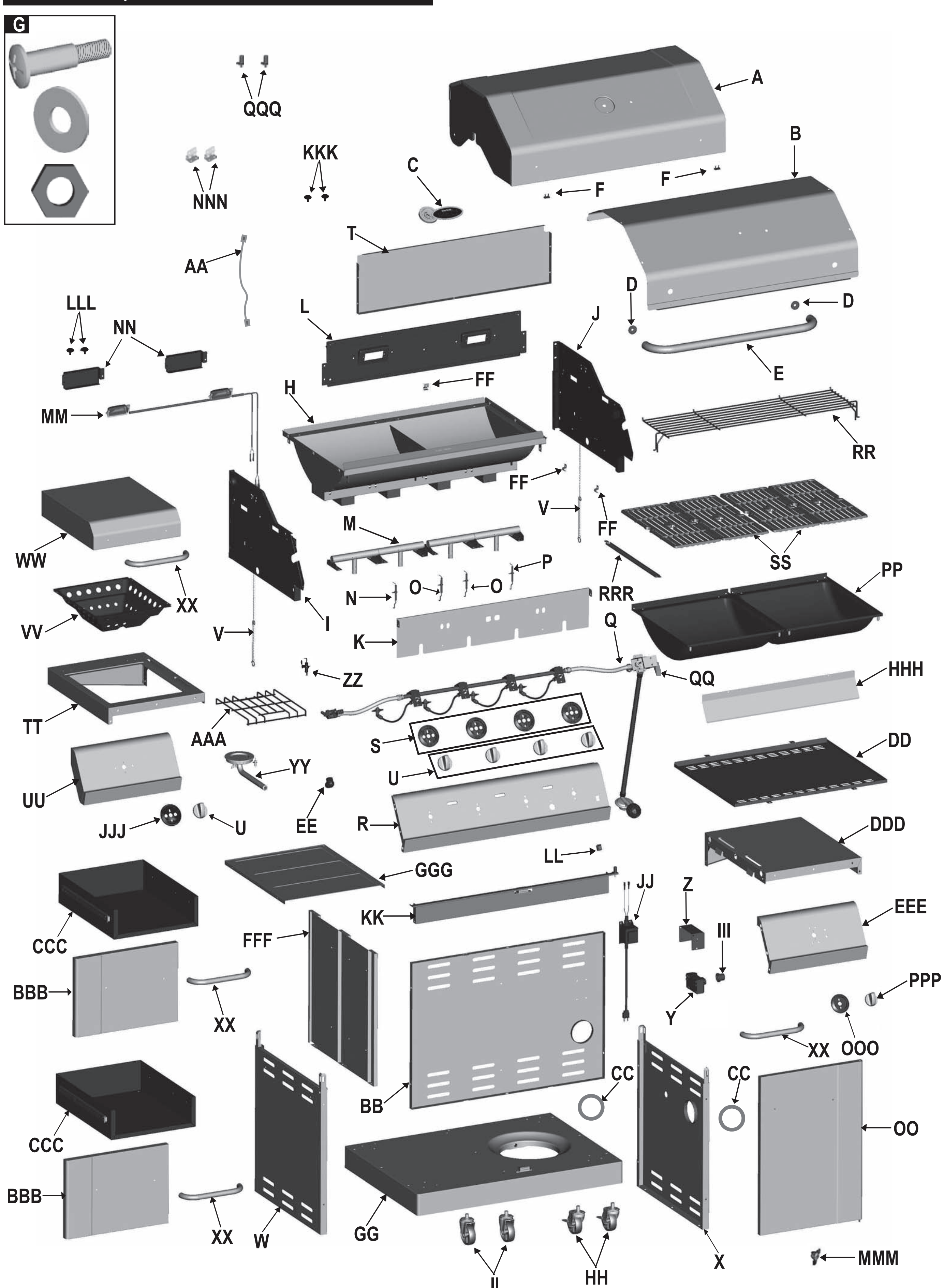
Clave	Cant.:	Descripción
A	1	TAPA SUPERIOR
B	1	TAPA SUPERIOR, REVESTIMIENTO INTERIOR
C	1	PLACA DEL LOGOTIPO, CON MEDIDOR DE TEMPERATURA
D	2	EXTREMO DEL ASA, TAPA SUPERIOR
E	1	ASA DE LA TAPA SUPERIOR
F	2	TOPE DE CAUCHO, RECTANGULAR, TAPA SUPERIOR
G	1	HERRAJES, UNIDAD DE LA TAPA SUPERIOR
H	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
I	1	PANEL DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO IZQUIERDO
J	1	PANEL DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO DERECHO
K	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN
L	1	PANEL SUPERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO TRASERO
M	4	QUEMADOR PRINCIPAL
N	1	ELECTRODOS, QUEMADOR PRINCIPAL, LADO IZQUIERDO
O	2	ELECTRODOS, QUEMADOR PRINCIPAL, DEL MEDIO Y LADO IZQUIERDO
P	1	ELECTRODO, EXTREMO DERECHO, QUEMADOR PRINCIPAL
Q&QQ	1	MANGUERA, VÁLVULA, REGULADOR
R	1	TABLERO DE CONTROL PRINCIPAL
S	4	MARCO DE LA PERILLA DE CONTROL
T	1	PANEL INFERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO TRASERO
U	5	PERILLA DE CONTROL
V	2	UNIDAD DE PORTAFÓSFOROS Y CADENA
W	1	PANEL INFERIOR DEL CARRITO, LADO IZQUIERDO.
X	1	PANEL INFERIOR DEL CARRITO, LADO DERECHO.
Y	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
Z	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
AA	1	CABLE DEL ENCENDEDOR, QUEMADOR LATERAL
BB	1	PANEL INFERIOR DEL CARRITO, LADO TRASERO
CC	2	OJAL
DD	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, TANQUE
EE	1	MÓDULO DE INTERRUPTOR DE ENCENDIDO
FF	3	PRESILLA PARA LA MANGUERA
GG	1	REPISA INFERIOR
HH	2	RUEDITA CON SEGURO
II	2	RUEDITA FIJA
JJ	1	ADAPTADOR DE 12 VOLTIOS
KK	1	ESTRIBO SUPERIOR PARA LA PUERTA
LL	1	INTERRUPTOR PARA LA LÁMPARA

Clave	Cant.:	Descripción
MM	1	UNIDAD DE LA LÁMPARA
NN	2	PANTALLA PARA LA LÁMPARA
OO	1	PUERTA, LADO DERECHO, SIN ASA
PP	2	CUBAS
RR	1	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS
SS	4	PARRILLA DE COCCIÓN
TT	1	REPISA DEL QUEMADOR LATERAL
UU	1	TABLERO DE CONTROL, REPISA DEL LADO IZQUIERDO
VV	1	ACCESORIO DE INSERCIÓN, RECIPIENTE PARA LA GRASA
WW	1	TAPA, QUEMADOR LATERAL
XX	4	ASA, PUERTAS DEL QUEMADOR LATERAL
YY	1	QUEMADOR LATERAL
ZZ	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
AAA	1	REJILLA, QUEMADOR LATERAL
BBB	2	PANEL DELANTERO PARA EL CAJÓN
CCC	2	BASTIDOR PARA EL CAJÓN
DDD	1	REPISA, LADO DERECHO
EEE	1	TABLERO DE CONTROL, REPISA DEL LADO DERECHO
FFF	1	REPISA DEL LADO DERECHO, CAJÓN
GGG	1	REPISA SUPERIOR, CAJÓN
HHH	1	PROTECTOR INFERIOR CONTRA EL CALOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN
III	1	TAPA, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
JJJ	1	MARCO DE LA PERILLA DE CONTROL, QUEMADOR LATERAL
KKK	2	TOPE DE CAUCHO, REDONDO
LLL	2	TOPE PARA LA TAPA DEL QUEMADOR LATERAL
MMM	1	TORNILLO PARA EL TANQUE
NNN	2	BISAGRAS, TAPA DE QUEMADOR LATERAL
OOO	1	MARCO, PERILLA DEL SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA
PPP	1	PERILLA DE CONTROL, SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA
QQQ	2	PASADOR DE ARTICULACIÓN PARA DEL PUERTA
RRR	1	SOPORTE DE MEDIO PARA DEL CUBAS

NO se ilustra

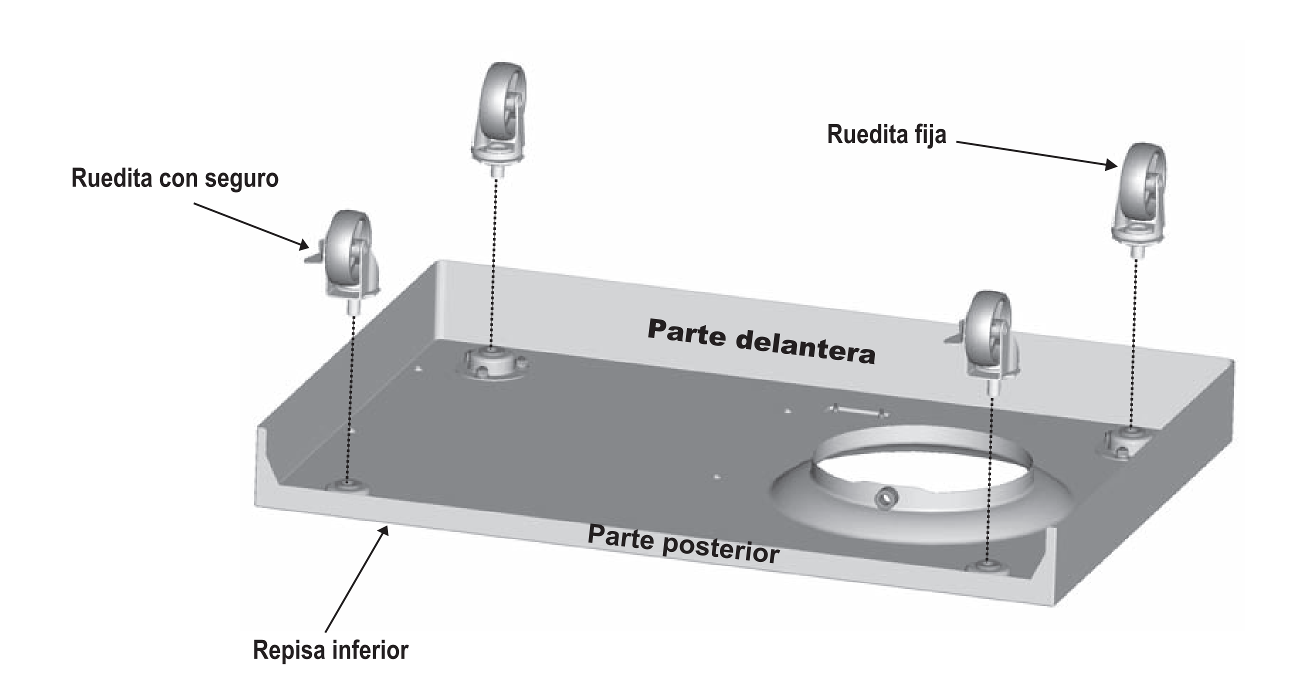
...	1	LLAVE PARA RUEDITAS
...	2	IMÁN DE LA PUERTA
...	1	PAQUETE DE HERRAJES
...	1	MANUAL DE ARMADO, INGLÉS
...	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO

VISTA ESQUEMÁTICA DE LAS PIEZAS



ARMADO

1 Instale las dos rueditas con seguro en la parte posterior de la repisa inferior y las dos rueditas fijas en la parte delantera. Para apretar las rueditas, use la llave para rueditas que viene con la parrilla.



2 Instale los paneles laterales en la repisa inferior con tres tornillos de 1/4-20 x 1/2", arandelas de presión de 7 mm y arandelas planas de 7 mm en cada panel.
IMPORTANTE: El panel con el orificio grande debe ir sobre el lado **derecho** de la repisa inferior.

Tornillo de 1/4-20 x 1/2"

Arandela de presión de 7 mm

Arandela plana de 7 mm

Panel lateral izquierdo

Recuerde que debe empujar los paneles laterales todo lo que pueda hacia la parte posterior de la repisa inferior, antes de apretar completamente los tornillos.

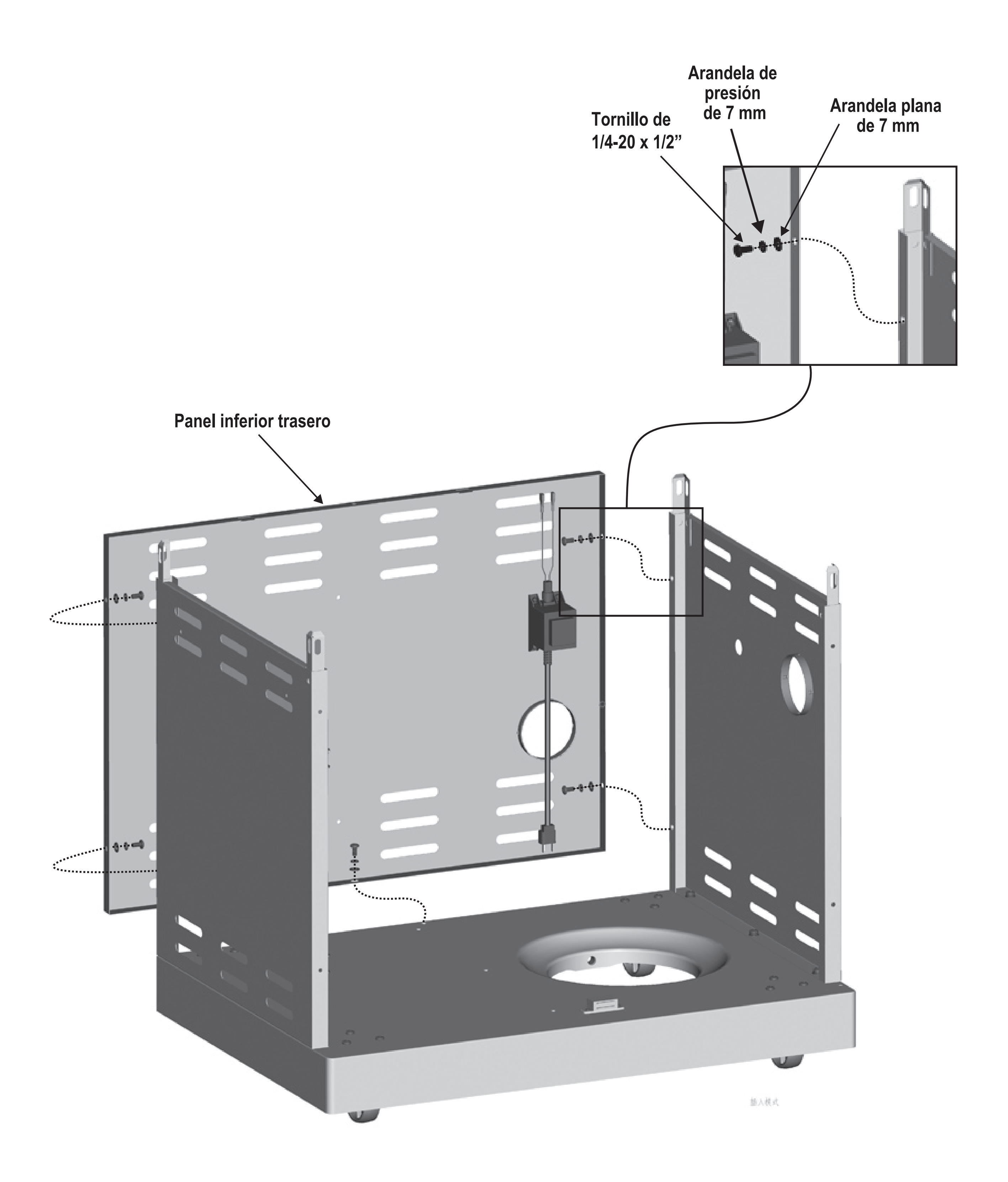
Panel lateral derecho (con orificio grande)

Parte delantera

IMÁN

3

Coloque el panel inferior trasero entre los paneles laterales, en la parte posterior de la repisa inferior. Verifique que el adaptador esté en la posición que se muestra en la ilustración. Fije el panel inferior trasero a los paneles laterales con dos tornillos de **1/4-20 x 1/2"**, arandelas de presión de **7 mm**, y arandelas planas de **7 mm** en cada lado. Fije el panel inferior trasero a la repisa inferior con un tornillo de **1/4-20 x 1/2"** y arandela de presión de **7 mm** y una arandela plana de **7 mm**.



4 Instale los paneles de separación en la repisa inferior con tres tornillos de **No. 10-24x3/8"**, arandelas de presión de **5 mm** y arandelas planas de **5 mm**.

Panel de separación

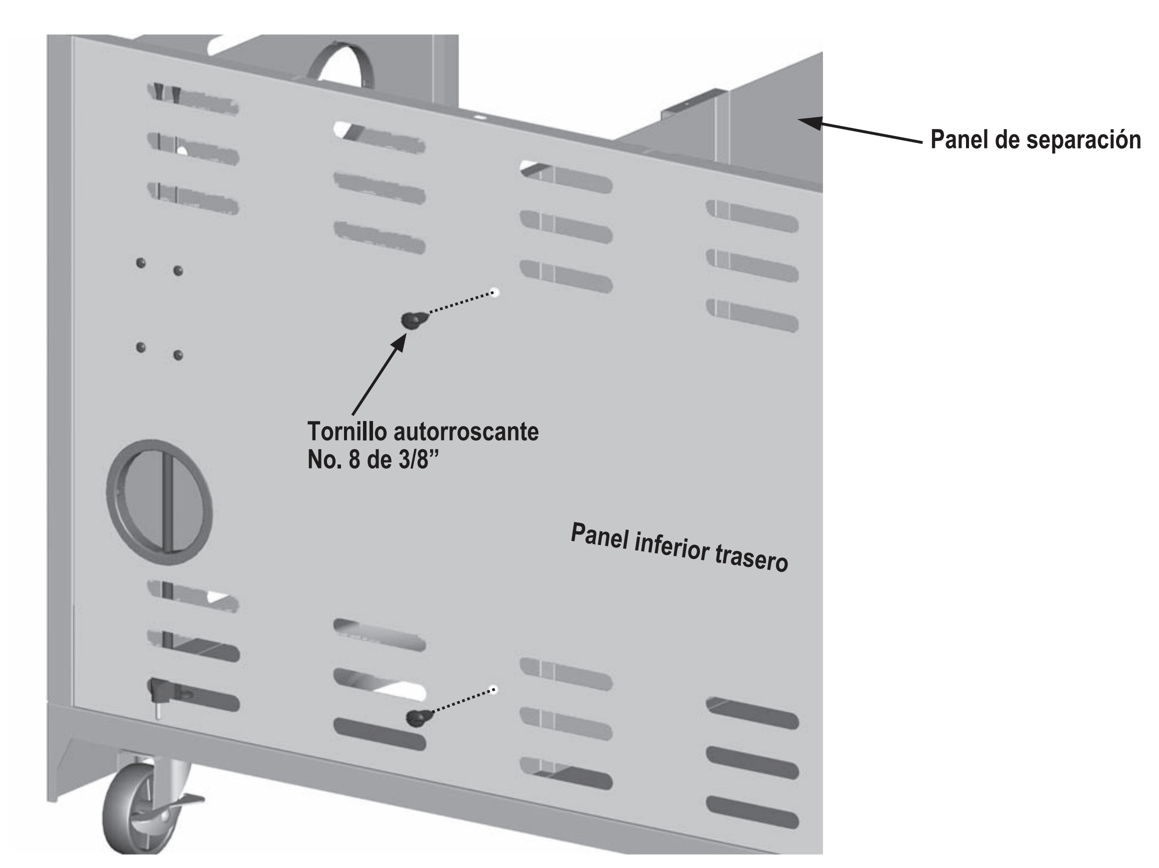
Repisa inferior

Tornillo de No. 10-24x3/8"

Arandela de presión de 5 mm

Arandela plana de 5 mm

5 En la parte posterior de la parrilla, instale el panel de separación en el panel inferior trasero con dos tornillos autorroscantes **No.8 de 3/8"**.



6 Fije el panel superior para el cajón en el panel de separación con tres tornillos autorroscantes **No.8 de 3/8"**. Fije el panel superior para el cajón en el panel del lado izquierdo con dos tornillos autorroscantes **No.8 de 3/8"**.

Panel superior para el cajón

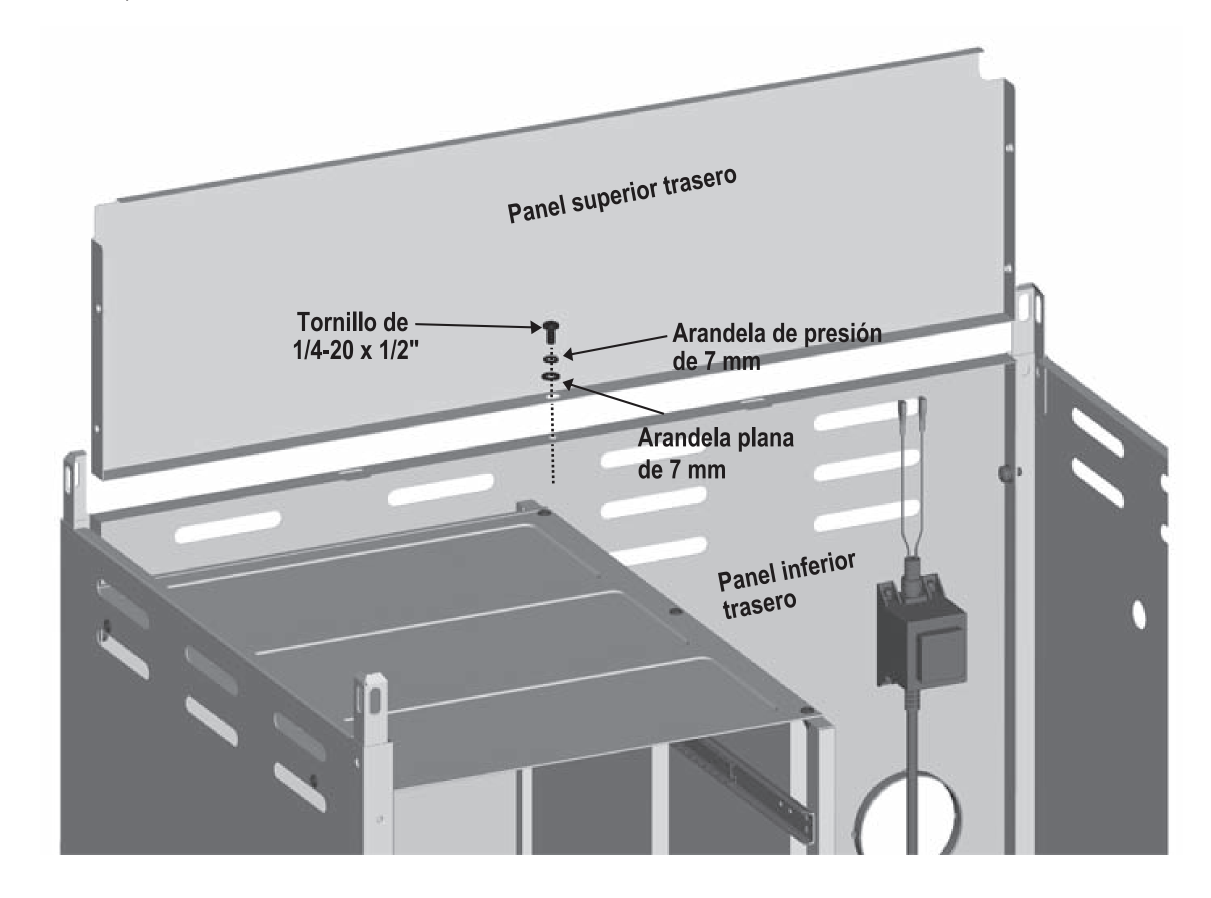
Tornillo autorroscante No. 8 de 3/8"

Tornillo autorroscante No. 8 de 3/8"

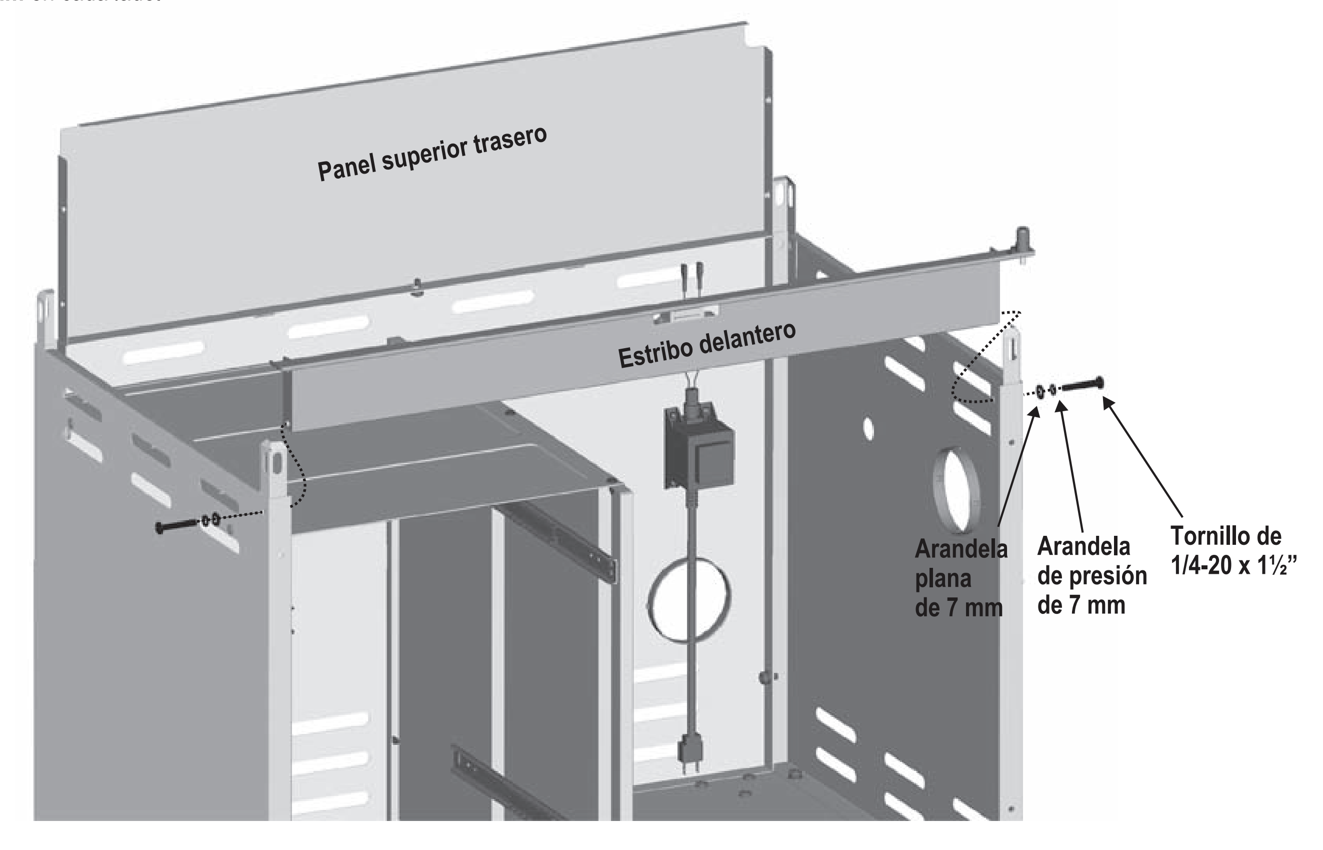
Panel del lado izquierdo del carrito

Panel de separación

7 Dentro del carrito, fije la parte del medio del panel superior trasero con un tornillo de **1/4-20x1/2"**, una arandela de presión de **7 mm** y una arandela plana de **7 mm**.

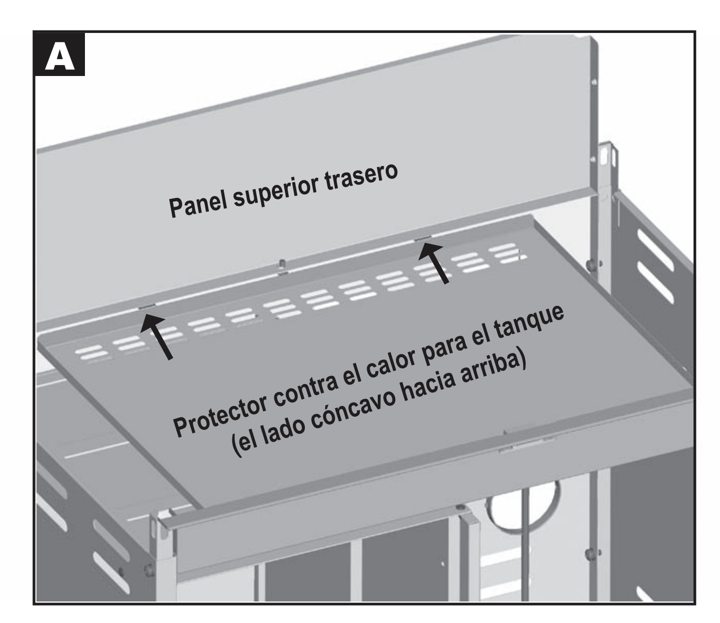


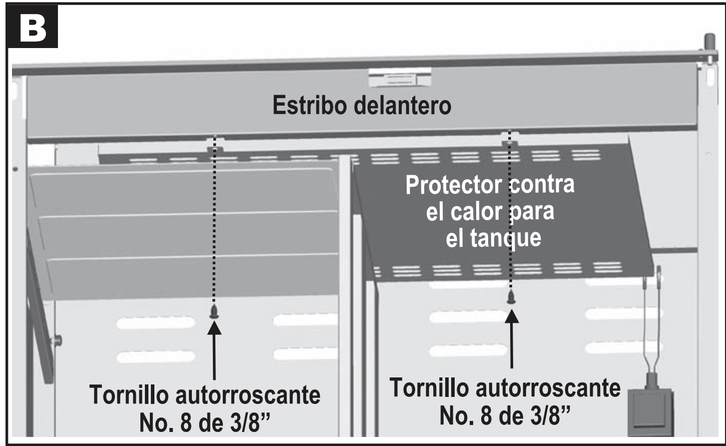
8 Introduzca el estribo delantero entre los dos paneles laterales. Verifique que los pasadores de articulación de las puertas queden en la parte superior y orientados hacia el frente. Fíjelo con un tornillo de **1/4-20x1½**", arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm** en cada lado.



---

9 Introduzca las lengüetas (sin orificios) del protector contra el calor para el tanque, en las ranuras ubicadas entre los paneles superior e inferior traseros, como se ilustra en **A**.
Fije las lengüetas (con orificios) de la parte delantera del protector contra el calor para el tanque con dos tornillos autorroscantes **No. 8** de **3/8"**, como se ilustra en **B**.

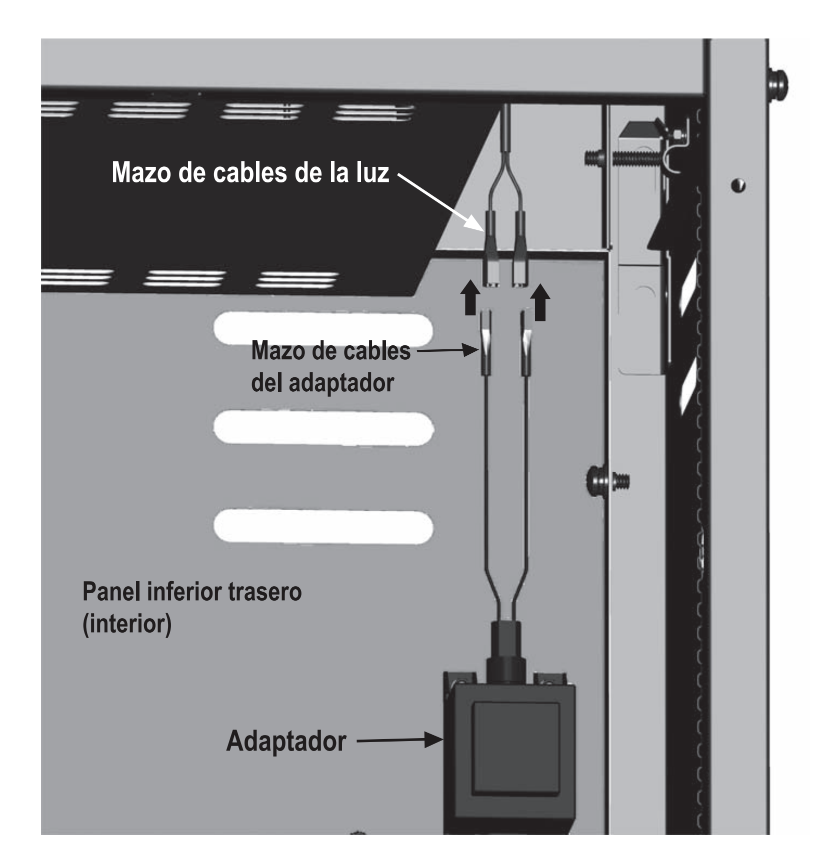




10 Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior de la parrilla y la coloquen sobre el carrito. Baje cuidadosamente la parte superior de la parrilla sobre el carrito, alineando las ranuras de ésta con los postes de los paneles laterales. Compruebe que la manguera del regulador quede colgando fuera del carrito. La parte superior de la parrilla debe quedar orientada hacia el lado abierto del carrito.

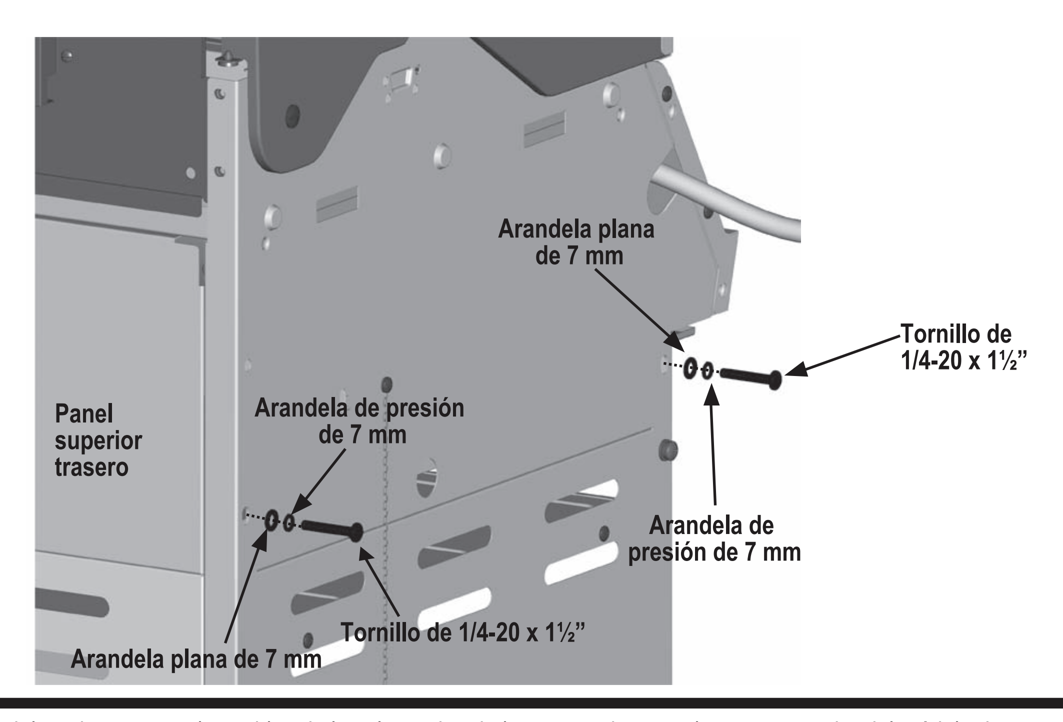


11 Dentro del carrito, conecte el mazo de cables del adaptador y el mazo de cables de la lámpara.



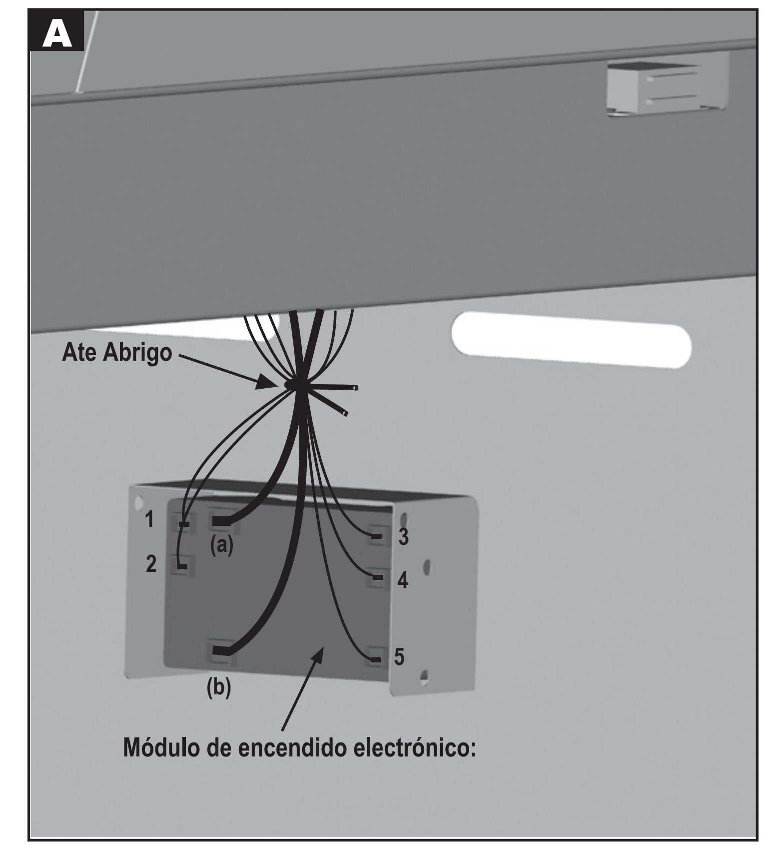
12

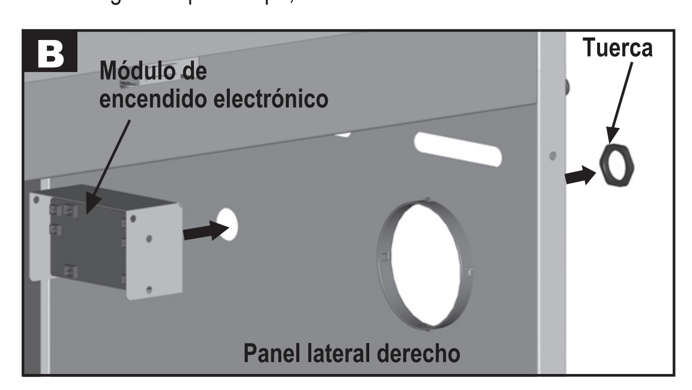
Fije el estribo delantero en el orificio superior con un tornillo de **1/4-20 x 1½"** , arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm**.
Fije el panel superior trasero en el orificio inferior con un tornillo de **1/4-20 x 1½"**, arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm**.
Únicamente se ilustra el armado del lado izquierdo; repita los mismos pasos para el derecho.



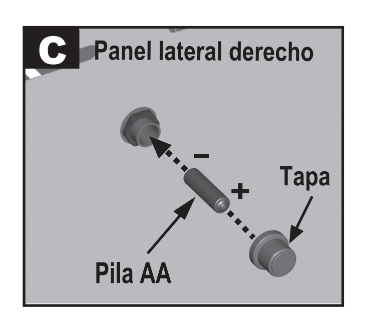
13

Dentro del carrito, conecte los cables de los electrodos de los quemadores en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. En total, (5) conexiones. Conecte los dos cables [(a) y (b)] del mazo de cables del interruptor en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. En total, (2) conexiones, como se ilustra en **A**.
Nota: Los terminales del interruptor son más grandes que los terminales del electrodo y deben instalarse únicamente en los lugares señalados como (a) y (b).
Desenrosque la tapa y la tuerca del módulo de encendido electrónico. Con la tuerca, fije el módulo de encendido electrónico en el panel del lado derecho del carrito, como se ilustra en **B**.
Coloque una pila AA en el encendedor, con el polo negativo (—) por delante. Luego coloque la tapa, como se ilustra en **C**.



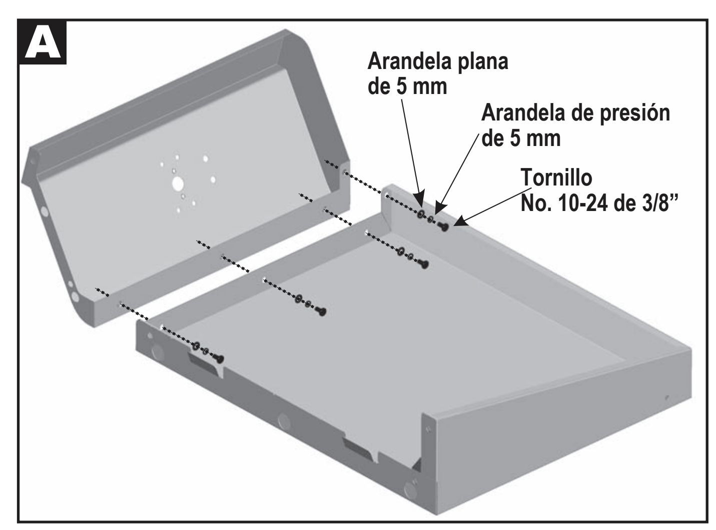


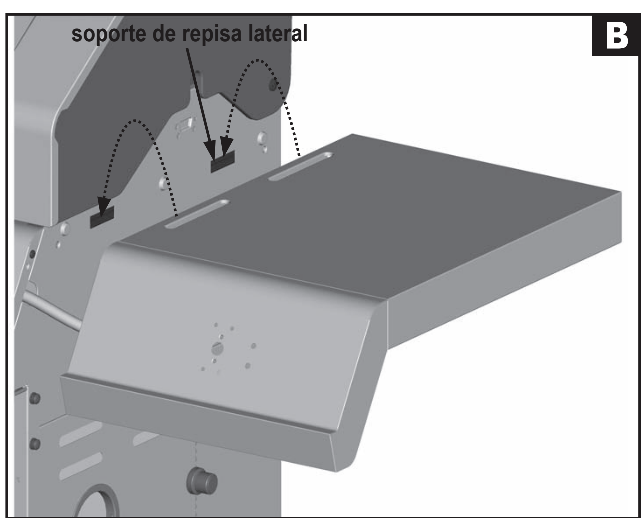
NOTA: Para mayor claridad, en la ilustración no aparecen los cables.

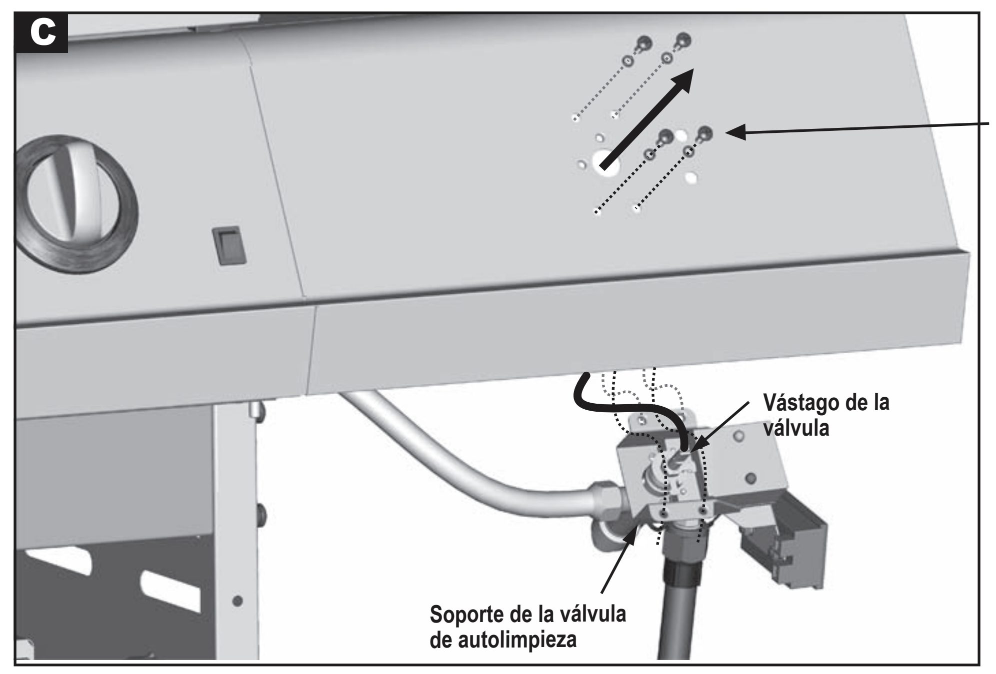


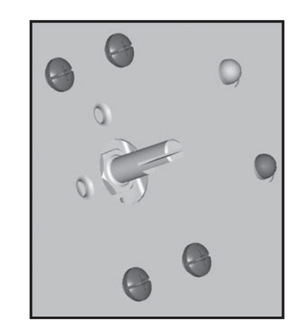


Instale la máscara del lado derecho en la repisa del lado derecho con cuatro tornillos **No. 10-24 de 3/8"**, arandelas de presión de 5 mm y arandelas planas de **5 mm**, como se ilustra en **A**.
Introduzca el reborde de la repisa del lado derecho en los soportes para la repisa, ubicados en el lado derecho de la cámara de combustión, como se ilustra en **B**.
Retire los cuatro tornillos y las arandelas instalados en fábrica en el soporte para la válvula del sistema de autolimpieza. Ubique el soporte de la válvula del sistema de autolimpieza debajo de la máscara de la repisa del lado derecho, de manera tal que el vástago de la válvula pase a través del orificio grande central de la máscara. Alinee los cuatro orificios del soporte de la válvula con los cuatro orificios de la máscara. Fíjelo con los tornillos y las arandelas que retiró del soporte, como se ilustra en **C**.



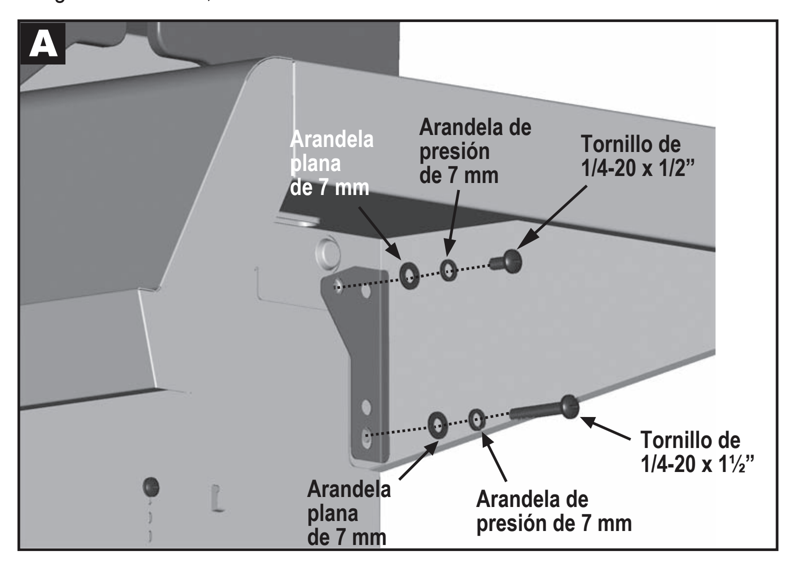


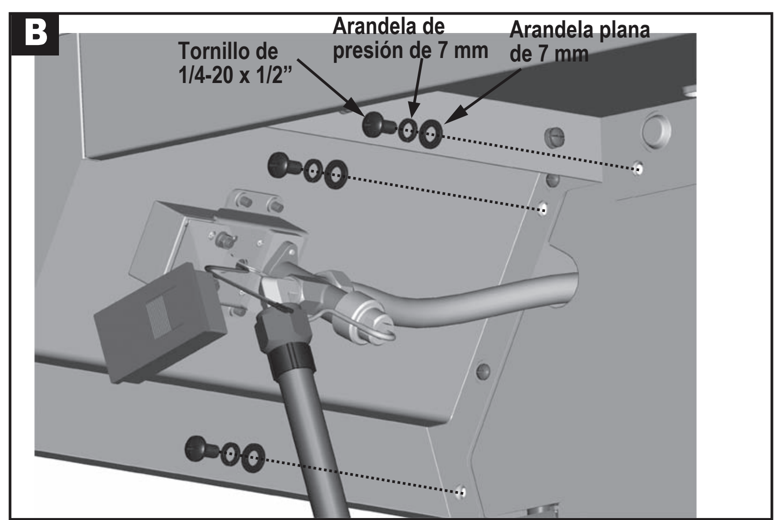


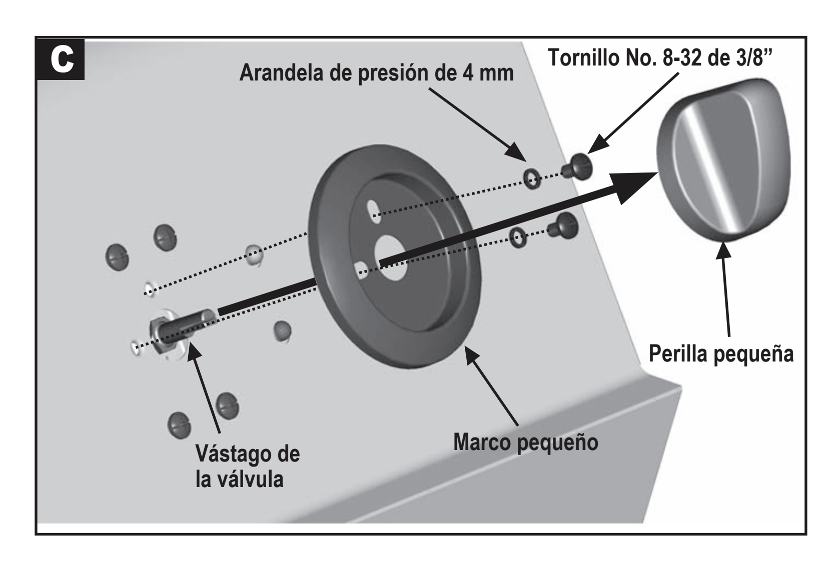




Fije el soporte posterior de la repisa del lado derecho con un tornillo de **1/4-20 x 1/2”**, arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm** en el orificio superior. Coloque un tornillo de **1/4-20 x 1½”**, arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm** en el orificio inferior, como se ilustra en **A**.
Fije la parte delantera de la repisa y la máscara con tres tornillos de **1/4-20 x 1/2”**, arandelas de presión de **7 mm** y arandelas planas de **7 mm**, como se ilustra en **B**.
Coloque el marco pequeño sobre el vástago de la válvula, en la parte delantera de la máscara. Alinee los orificios pequeños del marco con los orificios ubicados en la máscara. Fíjelo con dos tornillos **No. 8 de 32 de 3/8"** y arandelas de presión de **4 mm**. Coloque la perilla de control pequeña en el vástago de la válvula, como se ilustra en **C**.

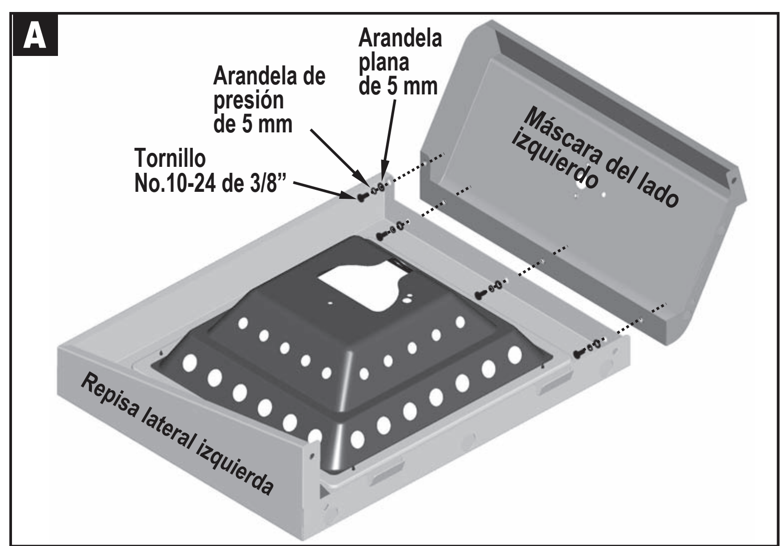


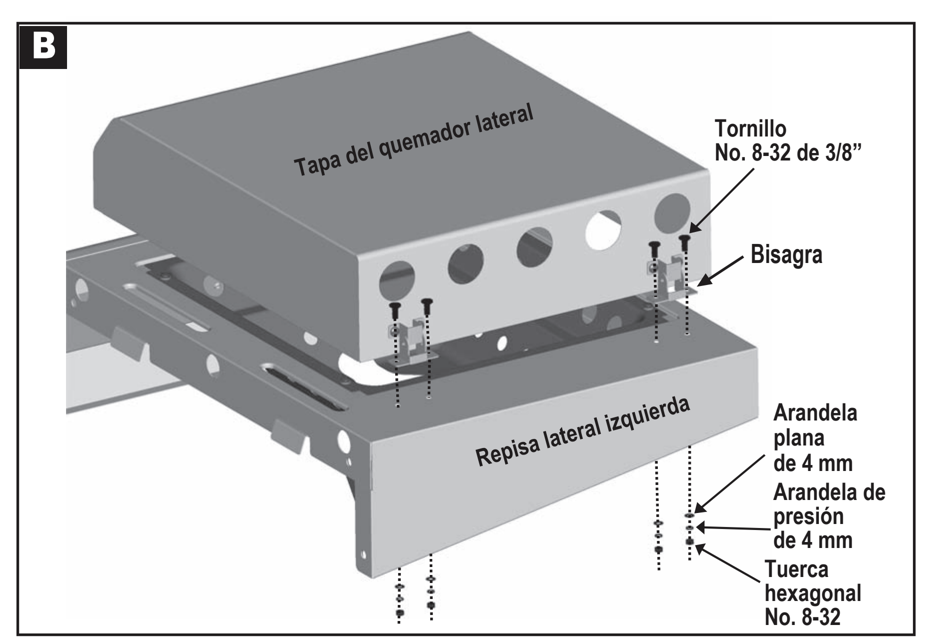


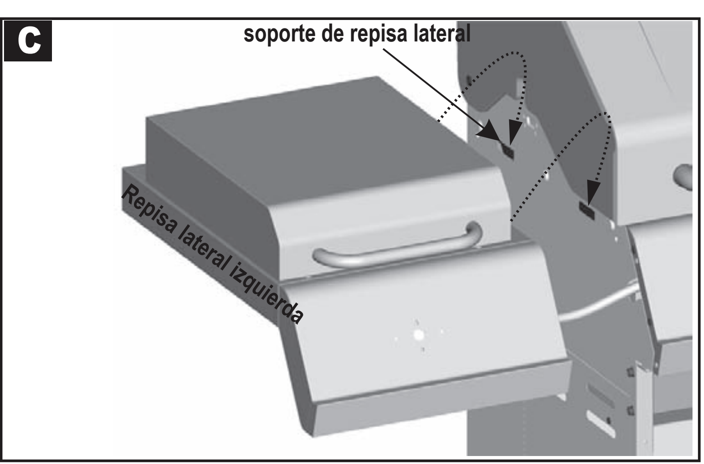


16

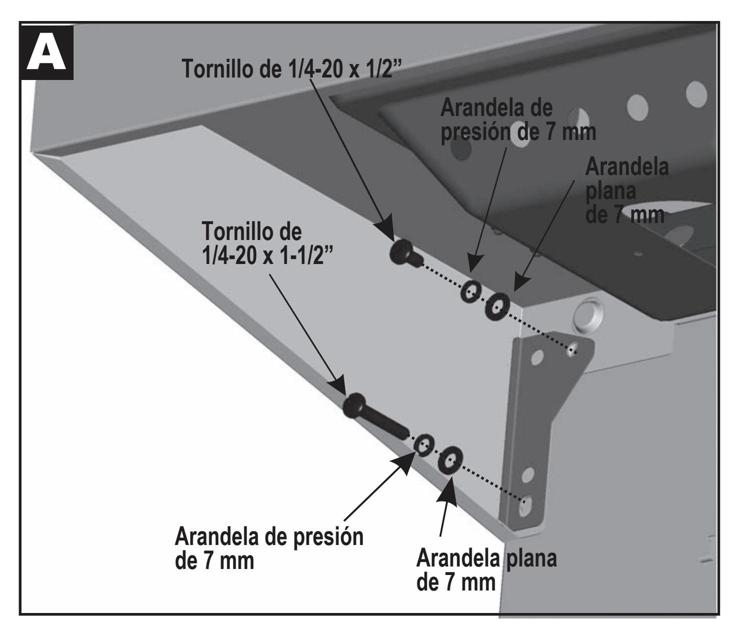
Instale la máscara del lado izquierdo en la repisa lateral izquierda con cuatro tornillos **No. 10-24 de 3/8"**, arandelas de presión de **5 mm** y arandelas planas de **5 mm**, como se ilustra en **A**.
Coloque la tapa del quemador lateral en la repisa del lado izquierdo y alinee los orificios ubicados en la parte posterior de la tapa con los orificios de la repisa. Instale la tapa en la repisa con cuatro
tornillos **No. 8-32 de 3/8"**, arandelas planas de **4 mm**, arandelas de presión de **4 mm**, y tuercas hexagonales **No. 8-32**, como se ilustra en **B**.
Introduzca la brida de la repisa del lado izquierdo en los soportes para la repisa lateral, ubicados en el lado de la cámara de combustión, como se ilustra en **C**.

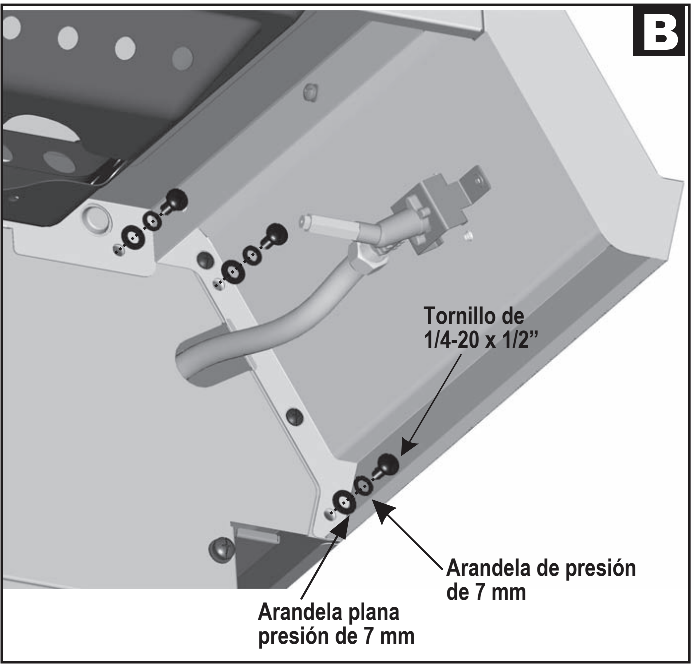




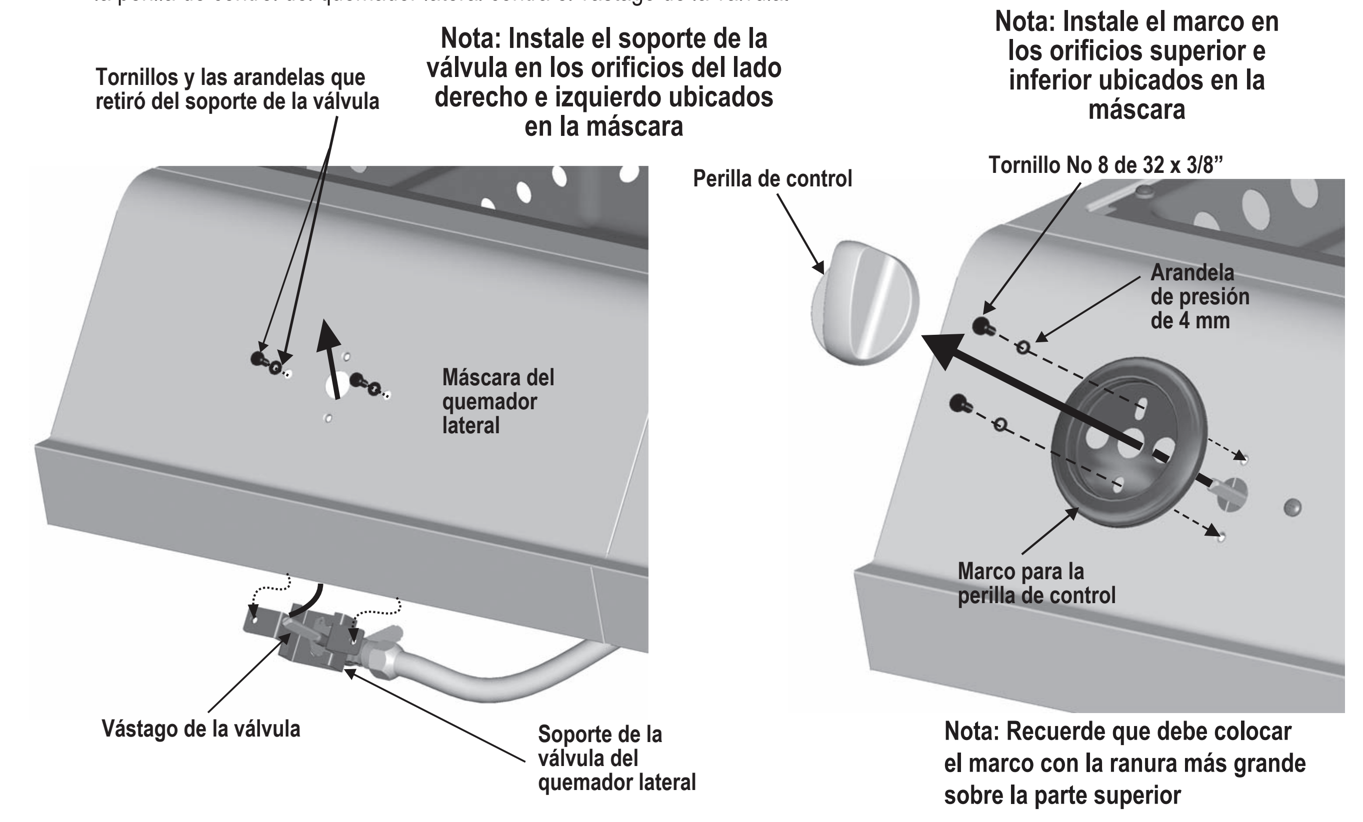


17 Fije la parte posterior de la repisa lateral izquierda con un tornillo de **1/4-20 x 1½”**, arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm** en el orificio inferior,
y un tornillo de **1/4-20 x ½”**, arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm** en el orificio superior, como se ilustra en **A**.
Instale tres tornillos de **1/4-20 x 1/2”**, arandelas de presión de **7 mm** y arandelas planas de **7 mm** en la parte delantera de la repisa, como se ilustra en **B**.





18 **Primero, retire los dos tornillos y arandelas de presión, instalados en fábrica, del soporte de la válvula del quemador lateral.** Ubique el soporte de la válvula del quemador lateral debajo de la máscara de la repisa del mismo, de manera tal que el vástago del quemador pase a través del orificio central de la máscara. Alinee los orificios del soporte de la válvula con los orificios del lado izquierdo y derecho ubicados en la máscara. Fíjelo con las arandelas de presión y los tornillos que retiró del soporte. Luego, coloque el marco del quemador lateral sobre el vástago de la válvula, en la parte delantera de la máscara. Alinee los orificios pequeños del marco con los orificios superior e inferior ubicados en la máscara. Fíjelo con dos tornillos **No. 8 de 32 x 3/8"** y arandelas de presión de **4 mm**. Presione la perilla de control del quemador lateral contra el vástago de la válvula.



19 Introduzca el quemador lateral en la repisa del lado izquierdo. El vástago de la parte inferior del quemador cabe en el orificio pequeño ubicado en la parte posterior de la bandeja para jugos de la repisa, que se ilustra en **A**. Fije el quemador a la bandeja para la grasa del quemador lateral con una tuerca de mariposa, como se ilustra en **B**. Bajo la repisa del quemador lateral, fije el cable del encendedor del quemador lateral en el electrodo. Verifique que el tubo del quemador quede conectado a la válvula del quemador lateral, como se ilustra en **C**.

B

Bandeja para la grasa del quemador lateral

Tuerca de mariposa

A

Quemador lateral

Bandeja para la grasa del quemador lateral

C

válvula

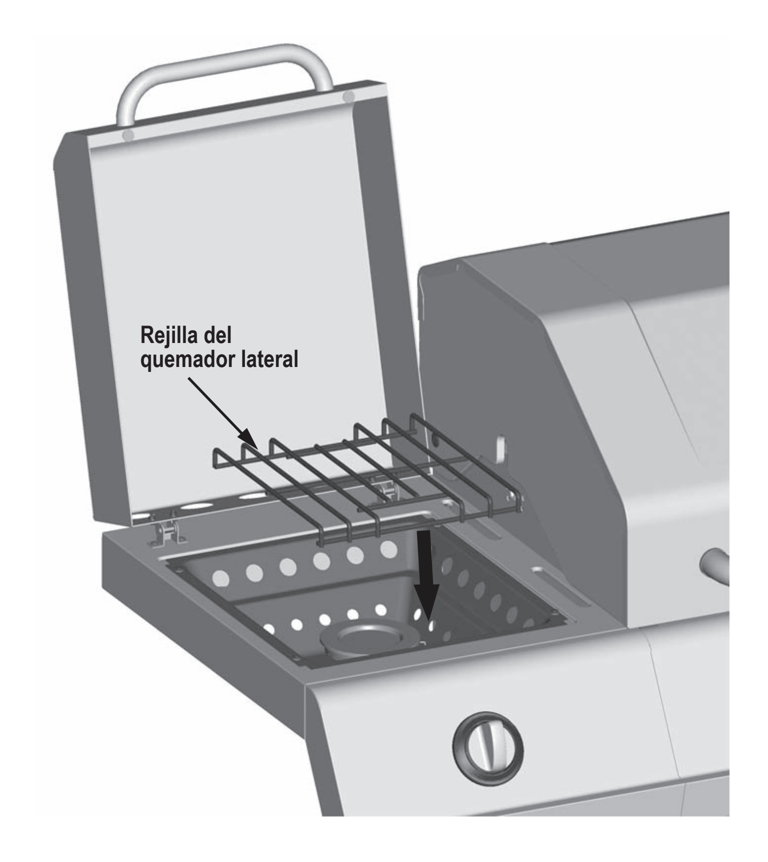
Tubo del quemador

Electrodo

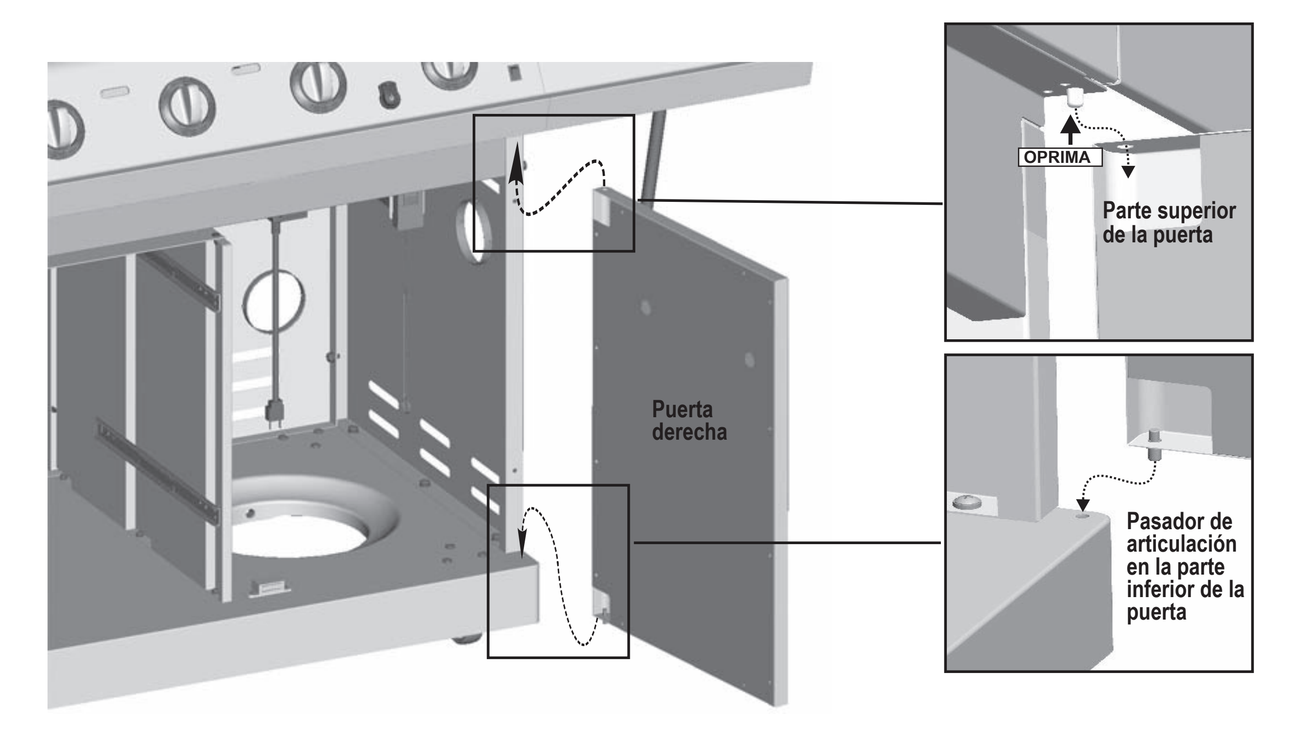
Cable del encendedor del quemador lateral

---

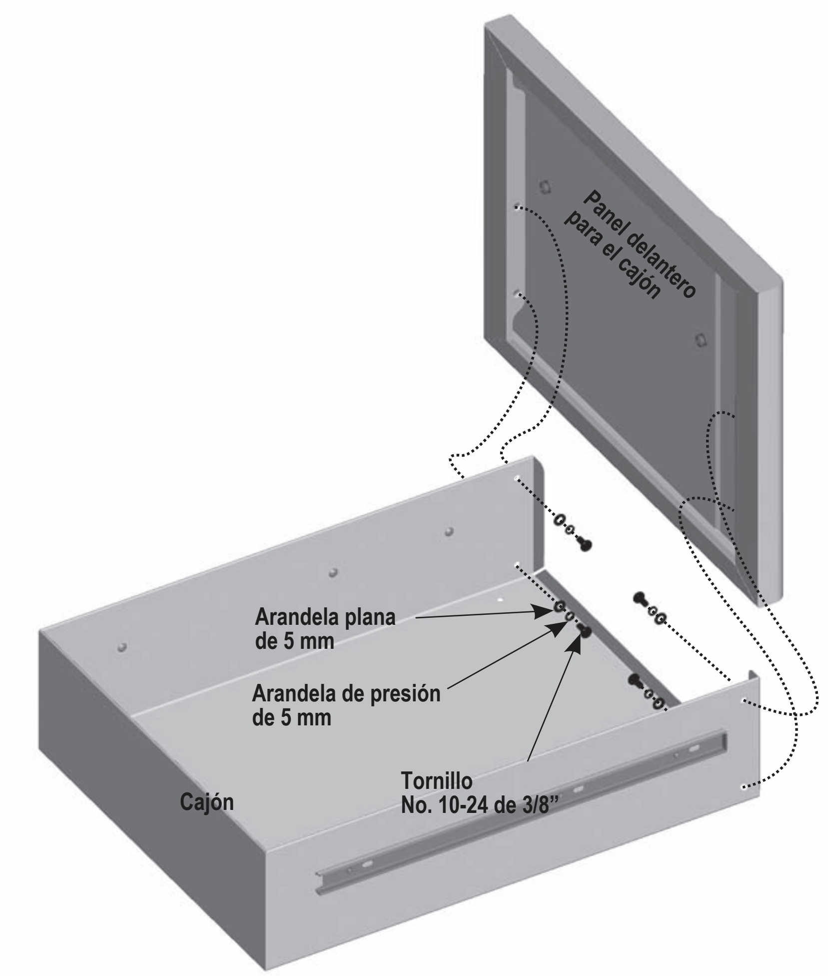
20 Coloque la rejilla del quemador lateral en la repisa



21 Introduzca el pasador de articulación de la parte inferior de las puertas en los orificios ubicados en la repisa inferior; oprima el pasador de articulación superior ubicado en el estribo delantero, alinéelo con el orificio ubicado en la parte superior de la puerta, y suéltelo para que se introduzca en éste.

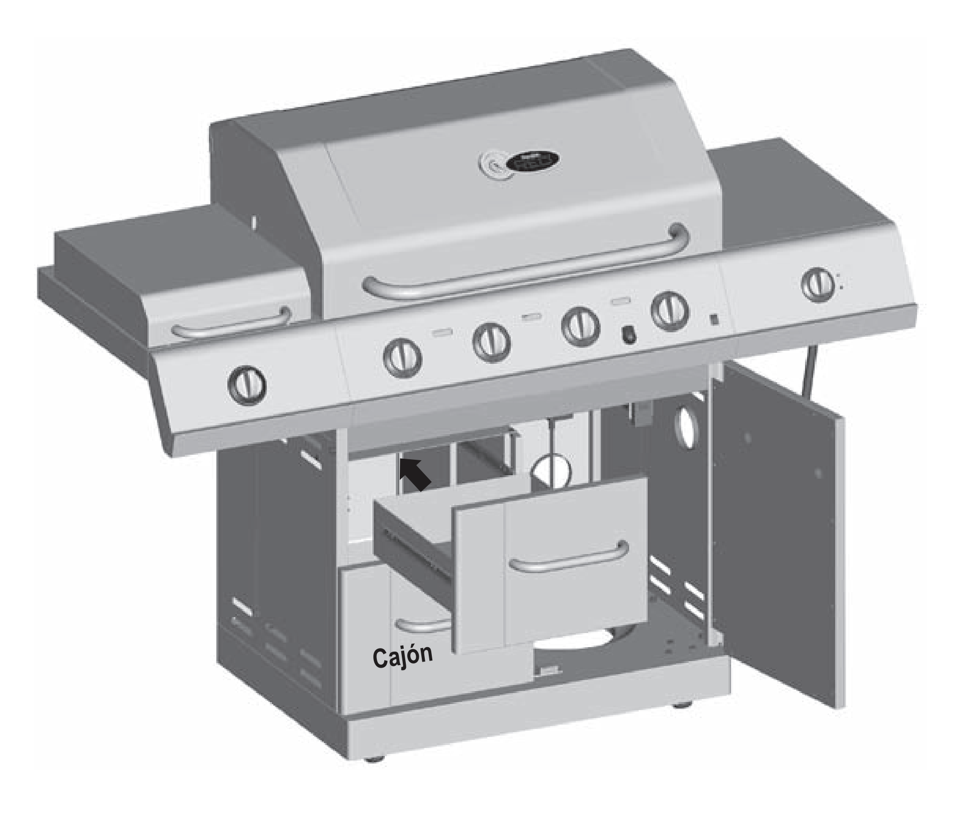


22 Fije el panel delantero en el cajón con cuatro tornillos **No. 10-24 de 3/8"**, arandelas de presión de **5 mm**, y arandelas planas de **5 mm**. Dos cajones en total.



23

Instale uno de los cajones en las correderas inferiores del lado izquierdo del carrito. Instale el otro cajón en las correderas superiores del carrito.



24

Coloque las cubas dentro de la cámara de combustión. Alinee las clavijas de la cuba con los orificios de la cámara de combustión. Verifique que la cuba quede orientada correctamente.



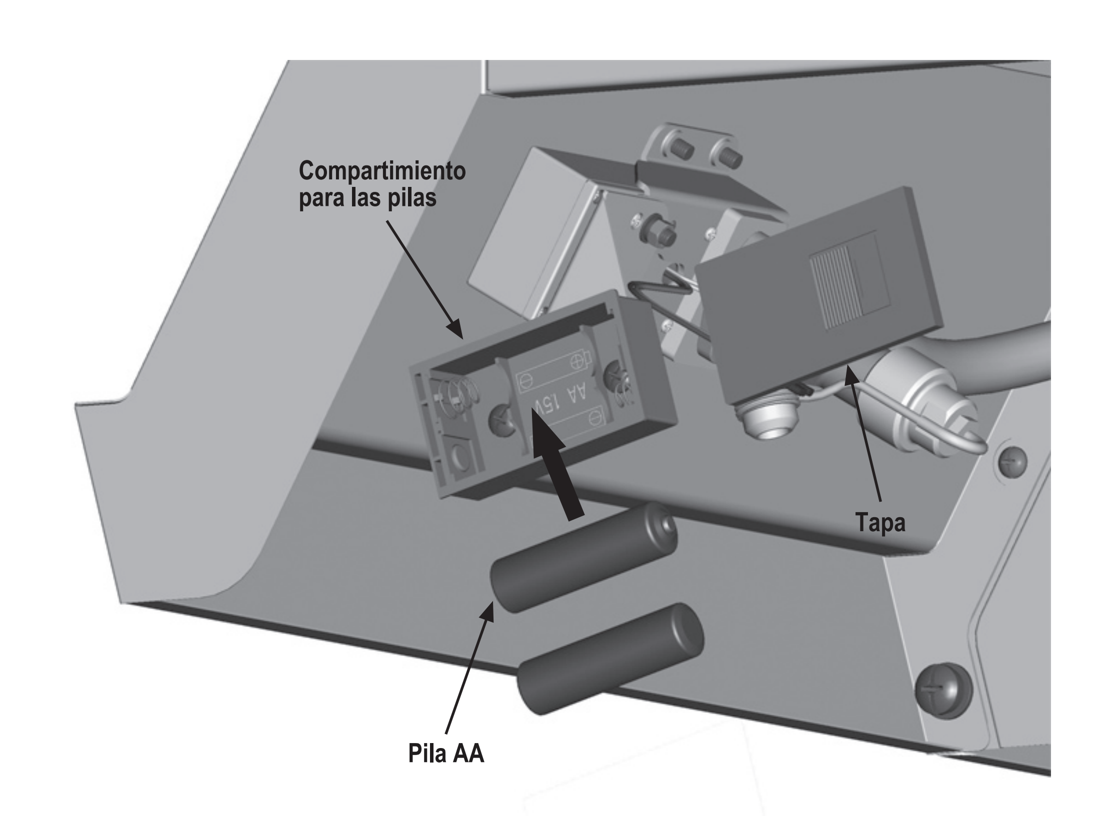
25 Coloque las parrillas de cocción en la cámara de combustión, como se ilustra. Inserte los extremos de los cuatro alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos, en los orificios ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.

Rejilla para calentar alimentos armada

Rejilla para calentar alimentos

Rejilla de cocción

26 En la parte posterior de la máscara del lado derecho, abra el compartimiento para las pilas deslizando y retirando su tapa. Instale dos pilas AA y vuelva a colocar la tapa.



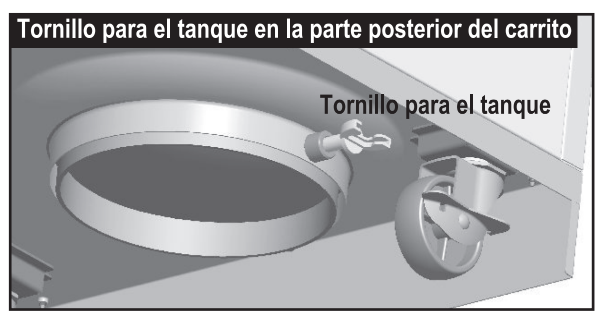


EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en el orificio de la repisa inferior. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Con el tornillo para el tanque, fije éste debajo de la repisa inferior.
Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el *Control de la llama del quemador* y las instrucciones importantes de seguridad.

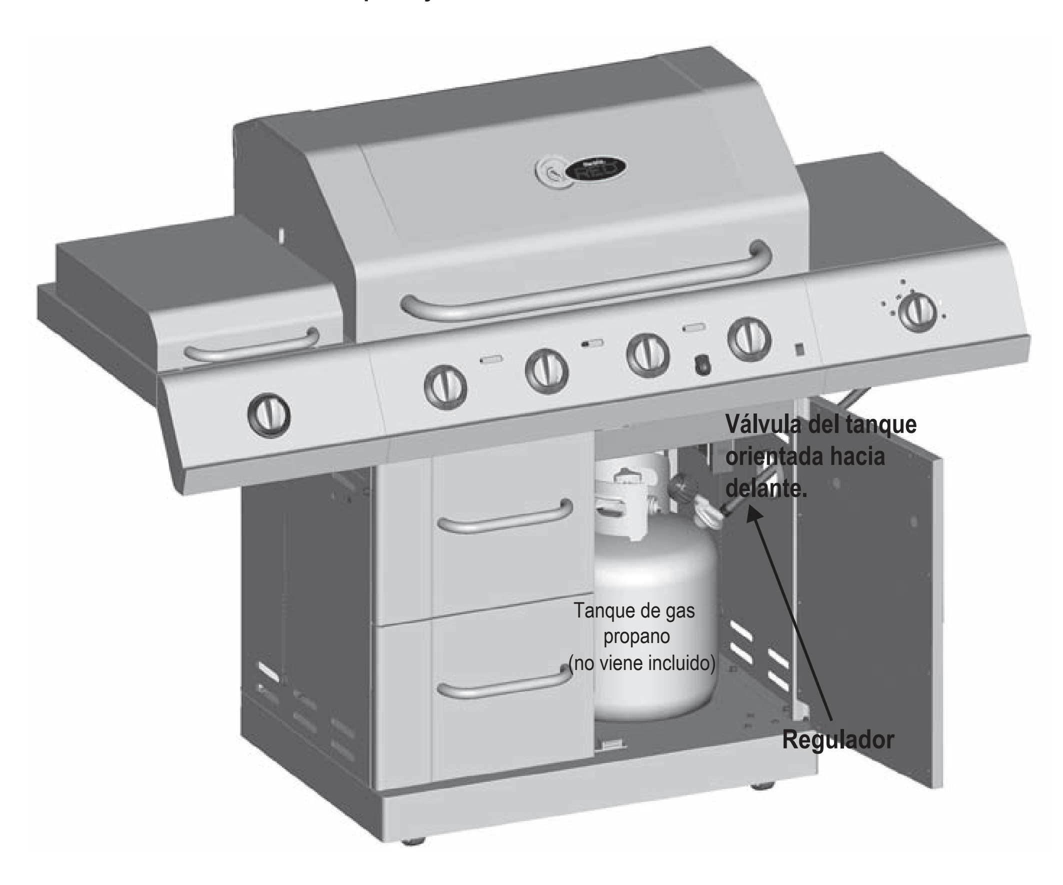


Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

Tornillo para el tanque en la parte posterior del carrito



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, transporte y almacenamiento.



CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Cómo conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador*.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*) *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:** • Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada *Uso y mantenimiento*.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*. • Para un asador equipado con el AUTO-CLEAN™ característica, asegúrese de que la AUTO-CLEAN™ válvula se ajusta a "Grill"
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta".	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.

Resolución de problemas

CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el paso de gas desde el tanque Si la manguera está cortada o agrietada, cambie la válvula/la manguera/el regulador. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un tanque de gas* y *Cómo conectar el regulador al tanque de gas*.
Fugas de gas del tanque de gas.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cierre la válvula del tanque de gas.
Fuga de gas de la válvula del tanque de gas.	•Falla de la válvula del tanque debida al mal uso o falla mecánica.	• Cierre la válvula del tanque de gas. Devuelva el tanque al proveedor de gas.
Fugas de gas entre el tanque de gas y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del tanque de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un tanque de gas* y *Cómo conectar el regulador al tanque de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo parcial.	• Cierre las perillas de control y la válvula del tanque. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales* y *Cómo limpiar la unidad del quemador*.
Resolución de problemas: Problema	**Causas probables**	**Medidas de prevención / solución**
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre la válvula del tanque de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, taza / recipiente / bandeja para la grasa o toda otra superficie.
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	**PROBLEMAS DE GAS:** • El quemador no está conectado a la válvula de control. • Obstrucción en el quemador. • No hay flujo de gas. • Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. • La tuerca de unión y la válvula del tanque no están bien conectadas.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. • Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*. • Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*. • Cierre las perillas de control y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. • Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". • La punta del electrodo no está en la posición correcta. • El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. • Los cables están flojos o desconectados. • Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie el electrodo. • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajústela si es necesario. • Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. • Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. • Cambie el cable del encendedor.
AUTO-CLEAN™ (Si corresponde)	**Causas probables**	**Medidas de prevención / solución**
Temporizador no funciona (la luz verde no flash)	• Batería plana • Pilas instaladas incorrectamente	• Sustituir las pilas • Instale las pilas correctamente.
LED no se ilumina	• Batería plana	• Sustituir las pilas
LED no se ilumina	• LED rojo junto al símbolo de la batería se ilumina	• Preparar para sustituir a las pilas (NOTA: Limpieza ciclo funciona con una batería débil.

Resolución de problemas Encendido electrónico incorporado

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira las perillas de control del quemador a la posición ; no se oye ningún ruido del módulo de chispas.	• La pila no está instalada adecuadamente. • Pila gastada. • La tapa de la pila no está instalada adecuadamente. • Módulo de chispas defectuoso.	• Revise la orientación de la pila. • ¿Es una pila usada? • Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada. • Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Instale la pila (verifique que los conectores “+” y “” estén orientados correctamente, con el polo “+” hacia arriba y el polo “” hacia abajo). • Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada. • Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira las perillas de control del quemador a la posición ; se oye ruido del módulo de chispas.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. • La punta del electrodo no está en la posición correcta.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? • ¿Están las puntas del electrodo orientadas en la dirección correcta? ¿Hay demasiado espacio libre?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. • El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). • Pila débil. • Los electrodos están húmedos. • Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? • Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. • Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. • ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? • Examine los electrodos para detectar grietas.	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. • Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. • Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Use una toalla de papel para secar la humedad. • Cambie los electrodos agrietados o rotos.

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.









Esto es lo que puede encontrar en **www.charbroil.com**

- **Registre su producto Char-Broil®**
- **Obtenga información acerca de nuestros productos**
- **Nuestras refacciones**
- **Respaldo confiable a nuestros clientes**
- **Deliciosas recetas**
- **Tienda en línea Char-Broil®**
- **Boletín Sizzle On The Grill™**
- **¡Y mucho más!**

Visítenos en **www.charbroil.com** y haga clic en el vínculo ***Buy Online*** para encontrar utensilios y accesorios para asar, artículos para mantenimiento, cubiertas, piezas de asadores, asadores y unidades para cocinar Char-Broil®. También contamos con una sección de ***ofertas especiales***, así que asegúrese de buscarlas con frecuencia.

Además de la tienda en línea, charbroil.com le ofrece gran cantidad de información acerca de los asadores y unidades para cocinar Char-Broil®, como los de gas, carbón, eléctricos y los nuevos asadores y unidades infrarrojas.

Asegúrese de obtener nuestra gran variedad de recetas para asar y no se olvide de inscribirse a nuestro interesante boletín *Sizzle on the Grill*™ para mantenerse actualizado con nuevas recetas, concursos y los últimos acontecimientos de Char-Broil®.

Charbroil.com también le ofrece respaldo en línea para los productos Char-Broil®.

Gracias por su apoyo, y ¡FELIZ CARNE ASADA!

www.charbroil.com

¡Para todas sus necesidades al asar!